SHOUT
SHARE
IT

10818/A

21 479

NUEVO ARTE DE COCINA,

SACADO

DE LA ESCUELA

DE LA

EXPERIENCIA

ECONOMICA,

SU AUTHOR

JUAN ALTAMIRAS.

Con las Licencias neceſſarias.

Barcelona: En la Imprenta de Maria Angela Martì Viuda, en la Plaza de S. Jayme. Año 1767.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

PROLOGO
AL LECTOR.

EN el miſmo inſtante, en que forzado de la obediencia me hallè en el empleo de la Cocina, ſin Director, que me enſeñàra lo neceſſario para el cumplimiento de mi oficio, determinè, quando bien inſtruìdo, eſcrivir un pequeño Reſumen, ò Cartilla de Cocina, paraque à los recien Profeſſos, que del Noviciado no ſalen baſtante dieſtros, encuentren en él, ſin el rubor de preguntar, que acuſe ſu ignorancia, quanto pueda ocurrirles en ſu Oficina.

A eſte fin he conſultado à mis Amigos de baſtante experiencia en el aſſumpto, que trato, he leído Libros, y Manuſcritos en la materia, y la apli-

aplicacion, y exercicio me hà dado luz para eſta pequeña Obra, que quiſiera fueſſe de alguna utilidad al bien comun, y mas principalmente à gente de economia; porque ſiendo preciſo, y neceſſario el gaſto, con que la vida humana ſe ha de mantener, como es juſto, teniendo preſente eſta Cartilla, no ſe deſperdiciarà coſa alguna, pues lo calamitoſo de los tiempos no permite deſperdicios; à mas, de que en los Pobres de Jeſu-Chriſto es mas culpable qualquier gaſto ſuperfluo. Muchas coſas encontraràs, amigo Lector, en eſta Cartilla, que por ventura te diſonaràn, por lo poco limado del eſtilo; pero ſobre ſer neceſſarias para explicar la diverſidad de las viandas, y ſus confecciones, tienen eſcuſa en tu prudencia, y mi empleo. Si algo aprendieres en ella, da ſolo à Dios las gracias, que es Author de todo lo bueno, diſſimula mis faltas, y

atien-

atiende al fin de eſta Obrilla, que es la gloria de Dios, è inſtruir el Cocinero poco experto, à cuyo fin obſerva las ſiguientes Notas.

Note lo primero el Cocinero: que ha de ſer de todos notado, y aſſi ha de ſer extremado en ſu limpieza, no ſolo en lo que viſte, ſi tambien, y mas principalmente en lo que guiſa: la limpieza exterior es indicio de la interior, y en el Cocinero la exterior pulchritud del veſtido ſeñala la limpieza, que guardarà en ſus manjares; y una, y otra el cuydado de ſu conciencia. Eſte debe ſer el primero en el bueno, y vigilante Cocinero; porque hay eſtomagos tan delicados, que la comida menos limpia es ſuficiente cauſa, no ſolo à inquietarlos, y provocar à vomito, ſino lo que mas es, à quitarles la vida; y ſerìa coſa laſtimoſa, que el alimento inſtituido por Dios para conſervarla, por deſcuydo

do del Cocinero ſirviera para deſtruirla. Mire el Religioſo de eſte Oficio, que ſon Angeles à quienes miniſtra la comida, y ſuſtento, y que los Sacerdotes, y Miniſtros del Señor no deben ſer menos atendidos en eſte particular, que los Principes de la tierra.

Tenga el Cocinero limpia ſu Cocina, barriendola con frequencia, y ſacando la baſura de ſu Oficina, y para eſto no ſea perezoſo, porque es coſa tocante à ſu Oficio, y es de admirar de quanto agrado ſea para todos un pulchro, y aſſeado Cocinero; y eſto cauſa, que aun el mas femenino guſto no ſe deſdeña de comer ſus guiſados, lo que podia aſſeverar con el caſo de una Señora bien authorizada, que combidada por el Prelado de cierto Convento à tomar alguna refeccion, no quiſo conſentir, haſta que viò el aſſeo exterior del Cocinero, de cuyo caſo ſoy teſtigo ocular.

Note

Note lo ſegundo: que tengã todas las coſas en ſu lugar deſtinado, para que quando las neceſſite, ſin trabajo pueda encontrarlas. Obſerve tambien guardar en memoria la eſpecie, numero, y tiempo, que tienen ſus manjares en el fuego, para cocerſe, no ſea, que ſu olvido, y la voracidad del fuego los conſuma. Si à muchedumbre de hombres, como treſcientos v. gr. huviere de dar de comer, ſe podrà governar en eſta forma: Por la tarde partirà las raciones, poniendolas en ſus vaſijas, deſpues de media noche diſpondrà buen fuego, irà armando ſus ollas con todo lo neceſſario, y el aſſado, y ſi compuſiere pepitoria, la tarde antecedente al combite la dexarà tendida ſobre unos manteles, no ſe avinagre: cuyde de quitar la eſpuma, y ſazonado el guiſo, ſe pondrà à un lado del hogar, con un poco de reſcoldo, y con eſto ſe acabaràn de cocer,

cer, y en el fuego deſocupado pondrà las cazuelas de conejos, ò pollos, y luego, que hayan hervido, con poco fuego ſe acabaràn de cocer, teniendo cuydado de aumentarlo, ſi fuere floxo; deſpues para la ſopada poco fuego es baſtante. Si la Cocina no fueſſe baſtante capaz, elegir en campo raſo; pues por no haverlo hecho aſſi, he conocido ſofocarſe un Cocinero en ſemejante funccion.

Note lo tercero: que no ſe fie en ſu habilidad para el deſempeño: tomeſe tiempo; porque Dios caſtiga à los deſcuydados, y que fian vanamente de sì miſmos, quando havian de quedar mas ayroſos. No preſuma el Cocinero de perìto en ſu empleo; porque las obras califican, no los vanos penſamientos: à mas, que es impoſſible dar guſto à todos, ſiendo los guſtos tan diſtinctos, como los Individuos. Muy neceſſaria es al Cocinero la paciencia,

ciencia para tratar à todos: no ſe haga parcial, dando à unos mas, que à otros, ni mas bien compueſto; ſolo con los Ancianos, y Enfermos debe obrar con reglas de caridad, y prudencia, à imitacion de San Diego.

Note lo quarto: que reciba el recado neceſſario con medida, y peſo, y que lo gaſte con peſo, y medida, para vivir con eſtimacion, buena conciencia, con ſoſſiego, y paz: y jamàs ſe haga cargo el Religioſo Cocinero de las llaves de los Repoſtes; porque à algunos Prelados parece ſe puede guiſar à muchos con poco recado: no todos los Cocineros ſon tan virtuoſos, que puedan mantener con cinco panes la Comunidad de gente, que mantuvo Jeſu-Chriſto, y lo que implicitamente quieren, no ſe puede hacer ſin milagro, ò trampa: lo primero prueba mucha virtud, lo ſegundo gran bellaqueria; y mas de quatro Cocineros

tapa-

taparàn la boca al Prelado con arroz, ò pencas de acelga, en lugar de gigote, ò con guiso de carne basta, que tomar gato por liebre. Sepa, pues, el Cocinero, que la mentira no puede estar mucho tiempo oculta, y que si se dissimula por conveniencia agena, despues tendrà, que purgar aun en esta vida; porque el traydor es pagado, pero despues muy aborrecido; y assi observe el cauto Cocinero un medio, en que consiste la virtud.

Note en fin: que se haga cargo, de lo que ha de guisar, y para quantos Sugetos, proporcionando las vasijas, y viandas; y advierta, que menos malo es, que le falte un poco de caldo, que no el que le sobre mucho; el caldo ha de ser à proporcion de lo que se pone en la olla: què falta hacen en estos tiempos miserables Cocineros de conocida virtud, que à fuerza de milagros multipliquen los alimentos! Pues

es

es tanta la miseria de algunos Sugetos, que vienen à creer, que la habilidad de un Cocinero puede dissimular su escasséz, y qual otro San Francisco de Paula, mantener con un higo una Comunidad de Personas, dexandolas satisfechas: y assi alerta Cocineros; y paraque con menos confusion podais dar cuenta de lo que recibís, y gastais, tened una Tabla con numeros, y ahugeros, poniendo en cada uno una cuerda, con dos numeros à los cabos, correspondiente al numero, y de este modo podreis dar la cuenta con facilidad, tirando la cuerda, que corresponde al numero de los que comieron, de què comieron, què Huespedes huvo, y lo mismo respecto de las Cenas; con esta advertencia, pues, à la noche con poco trabajo lo pueden apuntar, y daràn las cuentas en breve por meses, ò semanas; porque puede ser las pidan, quando menos piense el

Coci-

Cocinero: cuydado con la ultima cuenta, que es la que mas importa.

Adviertaſe tambien, que en el numero, peſo, medida, cantidad, y alguna otra circunſtancia, no quedo tan fixo en la confeccion de viandas, y ſus requiſitos, que no ſe quede muchas veces al juicio, y prudencia del Cocinero; porque como no sè la cantidad de coſas, que ſe quieren guiſar, ſerìa temeridad poner numero, y cantidad cierta en eſpecias, y otros ingredientes. Procure, pues, el Cocinero, à proporcion de lò que yo ſeñalo, poner, ò quitar, ſegun el ſuſtento, que componga; y muchas veces echo largo para los Cocineros de Religiones, y Comunidades, en que ſuele ſer abundante la cantidad de manjares.

He dicho à los manjares los nombres, que en comun eſtilo, y modo de hablar tienen en eſtos tiempos: ſi

no

no guſtáren, mudeſelos el Cocinero, y bautizelos con otro nombre; que yo le doy facultad de Padrino, y ſi me murmuràre, me quedarà mas deudor.

Eſto ſupueſto, y notado, no es mi intento eſcrivir modos exquiſitos de guiſar, que para eſte fin ya hay muchos Libros, que dieron à luz Cocineros de Monarcas; pero la execucion de ſu doctrina es tan coſtoſa, como dictada por lengua de plata: en eſta ſuena mas la lengua de oro de la caridad, ajuſtando el toque à Perſonas por ſu Inſtituto pobres; y ſi ricas, por la calamidad, y miſeria de los tiempos, tan apuradas, que oir otro lenguage en eſta materia, ſerìa diſponerlos à conjurar al Cocinero, como à mal nublado, y condenarlo à perpetuo ſilencio. Es decir con ingenuidad, y ſin preſumpcion, lo que alcanzan mis cortos talentos; y aſſi pi-

do

do à los inteligentes miren con bue-- nos ojos esta Obrilla, que sirve solo para Aprendices, y dexen la censura al infinito numero de necios, que no serà dificultoso, que como en otras cosas, dèn tambien aqui su cuchara-- da; dissimulen mis yerros, atendien-- do unicamente al afecto, con que me sometо à su gusto.

NUEVO ARTE DE COCINA.

CAPITULO I.

DE LA COMIDA DE CARNE.

Omenzaremos por los guiſados, que regularmente ſe uſan, acomodandonos al gaſto no ſuperfluo, ni del todo eſcaſſo, guardando un medio, à que ſe pueden acomodar ſin violencia los bizarros de buen guſto, y los que no lo ſean, paraque unos, y otros hallen lo que neceſſitan, cantandoles à todos clara la Cartilla.

Eſtofado.

LA carne de pierna cortaràs en pedazos, como medias nueces, y la freiràs con manteca de puerco, y con el pringue, que te quedò, freiràs cebolla cortada menuda, y quando frita, echala con la carne, poniendole dentro, v. gr. à una libra de carne ocho onzas de vino blanco, quatro granos de ajos majados, peregil, pimienta, y ſal: cogeràs una cebolla, que ſea ajuſtada à la boca de la ollita, y le iràs poniendo algunos clavillos, y rajas de canela, y ajuſtarla bien à la boca de la olla, de modo, que no ſe ſalga por parte alguna: la pondràs à cocer à fuego manſo, dandole algunas bueltas, y quando pareciere eſtar cocida la carne, deſtapala, y acabala de ſazonar ſin mas caldo; es muy buen guiſo: lo ſerviràs ſobre unas rabanadas de pan: ſupongo, que para crecidas Comunidades ſirve poco; pero ſi no ſon muchos lo podràs hacer: el modo ſiguiente te darà mas luz, aunque todo viene à ſer uno.

Otro

Otro Eſtofado.

EMperdigaràs las raciones cortadas en las parrillas; como ſe vayan emperdigando, ò toſtando, las pondràs en la olla, cortaràs tocino menudo à modo de dados, lo freiràs, y quando ſe ponga blanco, echale cebolla menuda, dexale freir bien, luego lo echaràs en el guiſado, con todas eſpecias, y un puñado de peregil majado, unos granos de ajos majados; pondràs la olla à fuego manſo, con un poco de vino blanco, y ſino tinto, cubre la olla con un pliego de papel, ſobre el que pondràs un pucherito de agua, y cercala con maſſeta, no ſe exhale; quando te pareciere eſtar cocida, deſtapala, ſazonala, y echa un poco de agrio.

Gigote grueſſo.

PAra hacer eſte gigote, de la pierna cortaràs la carne magra, como dados, tocino del miſmo modo, echando cebolla, y la carne en la ſartèn, que ſe

fria; y deſpues de frita la cebolla con el tocino, buelve la carne à la ſartèn paraque ſe perdigue: lo qual executado, ponla à cocer en olla, con ſal, y todas eſpecias, y quando te pareciere cocida, cortaràs dos, ò tres pares de huevos duros, ſegun la cantidad de la carne, echalos en la olla con un puñado de peregil picado, y piñones remojados; ſi echares tápparas, ſalen grandemente: à eſte gigote ſuelen llamar Caſtellano; naturalmente, porque tuvo allà ſu origen.

Gigote comun.

TOmaràs de la carne magra, la aſſaràs bien en las parrillas, la picaràs con unas cebollas, y unos granos de ajos, y un puñado de peregil, la pondràs à fuego manſo, que ſe vaya reongando con pimienta, y ſal, la iràs añadiendo poco à poco con agua caliente del puchero, que tendràs ſobre la boca de la olla; y quando eſtuviere cocida, lo pondràs de eſte modo: tomaràs un puñado de piñones remojados, los machacaràs con unos huevos duros, y echalo todo en el gigote,

te, ſazonandolo todo de eſpecias, y unas pocas táparas remojadas antes, y eſto ſiempre, que de ellas uſares en guiſados: lo ſervirás con muy poco caldo; y ſi tuvieres hueſped, toma una magra de carne, aſſála, picála con un pedacito de tocino gordo, echala en la ſartèn pueſta al fuego, rebolviendola apreſuradamente, y quando te parezca eſtar bien frita, ſazonala de ſal, y todas eſpecias, y un poquito de caldo, una miaja de aguardiente; lo ſerviràs, y eſto lo puedes hacer en media hora: no hallaràs otro modo mas prompto para un principio de carnero. En ocaſion de hueſpedes repentinos es meneſter diſcurrir, ya que no ſe pueden echar.

Prebe.

PAra el pebre corta las raciones, y emperdigalas en la olla, te haràs cargo de la carne, que echas, paraque correſponda el recado: toma ajos limpios en el almirèz, pon ſal correſpondiente, y pimienta, lo machacaràs muy bien, lo deſataràs con agua, y echalo en

la

la olla con unas hojas de laurèl: para treinta raciones echaràs una libra de aceyte; ſi añades un hueſſo de tocino, ſale bien, aunque tiene poco que ſacar: ponlo à fuego manſo, que ſe vaya reogando, y quando eſtuviere cocida la carne, la compondràs aſſi, con un puñado de peregil, huevos duros machacados, lo deſataràs con el miſmo caldo, y un poco de agrio, ſi no hay tomates, que dè un par de hervores; es aſſi muy bueno una, ù otra vez. Advierte, que ha de eſtar mas ſabroſo eſte, que otros guiſados.

Lampreado.

ESte es un guiſado, que ſe dà la mano con muchos; lo diſpondràs aſſi: Corta la carne à pedazos, como nueces, ò raciones; picaràs tocino, deſpues de frito echaràs cebolla, y la freiràs en el miſmo tocino; emperdiga en la ſartèn con ſal la carne, pon tambien pimienta; emperdigada, la tendràs en una olla à fuego manſo, dandole algunas bueltas; echale un poco de agua, no ſe ſocarre,

y

y ſe cueza: la ſazonaràs de ſal, eſpecias finas, que ſon clavillo, y canela, un puñado de peregil, un poco de azafran: ſi quieres hacer una ſalſa prompta, toma unas yemas, las deſataràs con una corta cantidad de vinagre, deſpues con caldo tibio, à fin, de que no ſe coagulen, las echaràs en el guiſado; pero te advierto, que no ha de hervir, ſirve luego el lampreado.

Carne reogada en guiſado.

PON las raciones en olla con ſal, y pimienta, unos granos de ajos majados; cortaràs tocino, y cebolla, partes del tamaño de dados; quando las partecillas de tocino eſtèn blancas, añadiràs la cebolla, que ſe fria todo bien, lo echaràs en la olla pueſta al reſcoldo, ſe irà reogando, poco à poco añadiràs agua del puchero, que eſtarà ſobre la boca de la olla, y quando eſtè cocida, la compondràs en eſta forma: Segun la cantidad del guiſado, tomaràs dos, ò tres bazos de carnero, aſſalos bien en las parrillas, machacalos en el mortero con unos gra-

granos de ajo, machaca aſſi miſmo unas toſtadas de pan remojadas en agua, y vinagre, y exprimidas, un puñado de peregil, brotes de yerva buena, clavillo, canela, y dos pares de huevos crudos; deſatalo todo con el caldo del guiſado, echalo en la olla, que dè dos hervores: es muy buen compueſto de tantos ſimples, ſi de muchos ſimples puede reſultar un buen compueſto; pero un Cocinero de habilidad entre ſimples ſabe hacer buenos compueſtos: cuidado con el acierto.

Otro modo de menos trabajo, cocida la cena.

SAcaràs dos, ò tres cucharadas de caldo, echalo en la ſartèn con un poquito de vinagre, eſpecias finas, que ſon clavillo, y canela, lo pondràs à calentar, añadiendo un puñado de harina, rebuelvela bien, haſta que ſe queme, de modo, que ſe ponga parda, luego lo echaràs en la olla, que dè un hervor: es guſtoſo, y ſe compone con poco recado.

Otro

Otro compueſto.

TOſtaràs rabanadas de pan, las pondràs à remojo con agua, y vinagre, limpia peregil con abundancia, echalo en el mortero con media docena de granos de ajos, con todas eſpecias, todo lo machacaràs, y quando eſtè machacado, exprime el pan, machacalo tambien, deſatalo con el caldo del guiſado, que dè dos hervores, lo ſazonaràs, y podràs ſervirlo.

Otro.

SIempre procura tener un puñado de piñones, ò de avellanas, y huevos, por ſi te ſe deſgracia alguna cena, para tener recurſo: machacaràs un puñado de avellanas, tèn un toſtòn de pan à remojo, echaràs un puñado de peregil, unos granos de ajos, todas eſpecias, y quando eſto ſe huviere machacado, exprime el pan, machacalo, echando quatro huevos crudos, lo deſataràs en el caldo de la cena, darà un par de hervores.

res. Si no tuvieres avellanas, ù otras cosas con que componer el guisado, lo haràs con un tostòn de pan, especias, huevos, y un puñado de peregil; esto se une bien con todo el guisado: hazte cargo de especias, y demás recado, proporcionandolo al guisado, y su cantidad; porque no te puedo dar regla fixa, y se queda à tu prudencia. Nota, que el clavillo, y pimienta sobresalen mucho, las especias con demasia tambien suelen descomponer el guisado: tambien sabe bien el guisado con tocino, y buenas especias, procurando, que haya poco caldo, y se emperdigue à fuego manso, echandole un poco de vino blanco; si no tuvieres, sea tinto, con unas hojas de laurèl, y salvia.

Carnero verde.

LOs nombres de los guisados son como los titulos de Comedias, que en el titulo se saca poca substancia, y aunque sea muy expressivo, pocas veces da bastante luz al ignorante: assi, amigo Cocinero, aunque seas Cocinero de

Titu-

Titulo, no hagas mucho caſo de los titulos, que ſean aſſi, ò aſſi; porque noſotros tenemos Vocabulario à parte, y es preciſo acomodarnos à los terminos de nueſtra profeſſion: mira lo que debaxo del titulo te ſe propone, y aprende lo que ignores; que los titulos, ſi no eres crítico, no te darán en roſtro. Cortarás las raciones, las pondrás en la olla con ſal, y pimienta, cortarás tambien tocino del tamaño de dados, lo freiràs bien, echarás cebolla menuda, y frita, la echarás dentro de la olla, que pondrás à fuego manſo, que ſe vaya emperdigando, dandole algunas bueltas; y quando te parezca haver paſſado hora y media, que ſe emperdiga, echale agua de la que tendrás en un puchero ſobre la olla del guiſado: quando eſte eſtuviere bien cocido, pondrás peregil en abundancia, yerva buena, cogollo de la lechuga, picado todo, piñones remojados, y picados, todas eſpecias, un poco de agrio de limon, ò naranja: es guiſado eſtupendo.

***

Gui-

Guiſado à modo de pebre.

LA carne de pierna es la mejor para guiſados; cortala en trozos, como nueces, ponla en la olla con ſal, y hojas de laurel, toma tocino entre gordo, y magro, lo cortaràs al tamaño de dados, lo freirás, echarás en la olla: luego machaca ajos con pimienta, y los deſatarás con una poca de agua, lo echarás todo en el guiſado, pon aceyte como para prebe, lo pondrás al reſcoldo, que ſe vaya reogando, y quando te parezca, lo añadirás con el caldo ſuficiente, lo ſazonarás de ſal, y de todas eſpecias: procura ſiempre echar peregil, ò tomate, y te podrás chupar el dedo, ſi no eres politico.

Coſtrada de carne, y huevos.

TOmarás de lo magro de las piernas, lo emperdigarás en las parrillas, lo machacarás con un pedacito de tocino gordo, cebollas, y un puñado de peregil, y quando todo eſtuviere machacado,

do, ponlo en la olla à fuego lento, que ſe vaya haciendo; hecho, compondrás huevos mexidos, del modo que te diré en el Capitulo, donde ſe trate de los huevos; ſazona el gigote de ſal, todas eſpecias, y piñones en pieza llana, echarás una porcion de gigote, luego pondrás otras de huevos mexidos, y aſſi irás armando la coſtrada; y quando eſtè compueſta le pondrás encima un manto de huevos bien batidos, con azucar, y canela, ſobre todo el recado; pondrás mas fuego arriba, que abaxo, haſta que haga coſtra, y la podrás partir como tortada.

Coſtrada de otro modo.

COrtarás lo magro de la carne, la picarás con un pedazo de tocino entre magro, y gordo, con peregil, unos granos de ajos: (ya dixe ſe podian omitir los ajos; pero por ſer eſta eſpecie mas comun entre los pobres, por eſſo la pongo tantas veces, y no te enfade el que tantas los nombre, que por mi paìs tengo alguna eſcuſa) echa el picado en

la

la ſartèn, y quando eſtè bien emperdi-
gado lo pondrás en la olla, paraque ſe
cueza: tendrás cocidos unos trozos de
longaniza, y los partirás à ronchas dell-
gadas; ſazonarás el gigote de todas eſſ-
pecias, y unos piñones remojados, lo
vaciarás en una tortera ancha, batiendo
huevos correſpondientes à la carne; echa-
rás mas de la mitad con la longaniza,
rebolviendolo todo, y la otra parte de
huevos por encima; y ſi quieres echa
azucar, y canela, puedes muy bien, ſi
no canela ſolamente, pon la vaſija entre
dos fuegos, haſta que ſe quaxe: es muy
buen plato.

Otra coſtrada.

DEſpues de picado el gigote lo co-
cerás, y harás una hoja de eſta
maſſa, y la maſſa con harina mejor, o
la flor de la harina, un poco de vino
blanco, y azucar, con manteca de to-
cino, ò tocino picado: harás una ho-
ja lo que coja la tortera, y pondrás all
el gigote; harás otra para encima, y ſi
quieres pon dentro cogollos de alcacho-
fas

fas cocidas, ò magras de pierna de perdices, pollos, ò pechos de capones, y otras viandas: luego pondrás la tortera à fuego manſo arriba, y abaxo, que ſe embeba aquella humedad, deſpues de embebida pondrás la otra hoja encima, y para bañarlas toſtarás azucar blanco, y lo machacarás, y con claras de huevos bien batidos untarás la coſtrada, haſta que eſté blanca, eſto es, darle el baño deſpues de cocida; porque para el baño poco fuego baſta. Podrá ſervir à gente de ſupoſicion, v. gr. Obiſpo, Provincial, &c. que para pobres es mucho regalo.

Almondigas de Carnero.

PIcarás con tocino gordo, peregil, y unos ajos verdes la carne magra, que tuvieres, pondrás à cocer los hueſſos, que quitaſte de la carne con otro de tocino, y alguna corteza, paraque haya ſubſtancia, y eſpumalo, dexandolo cocer, luego compondrás el picado de eſte modo: echarás un poco de pan rallado, y queſo, todas eſpecias, azafrán, huevos crudos correſpondientes, y lo amaſ-

amaſſarás todo bien en una vaſija: deſ
pues de amaſſada la paſta, la ſazonaráis
en crudo de ſal, y eſpecias, vaciarás el
caldo de los hueſſos, en donde ſe han
de cocer las almondigas, y las harás,
ſin que las manos las toquen, como di-
rè en el Capitulo ſegundo, Articulo
quinto, tratando de las Ranas: quando
hayas hecho las almondigas, cuecelas
cocidas, tendrás una ſalſa de avellanas
compueſta, como queda dicho, la echa-
rás, que dè un hervor, deſatandola con
un poco de agrio. Yo no ſoy aficionado a
ellas; pero de eſte modo las comerá
guſtoſo.

Cebollas rellenas con carne.

PIcarás la carne magra, como arriba:
la pondrás en una vaſija con todas
eſpecias, pan rallado, ſal, piñones, y
un poquito de queſo; amaſſarás la paſta
muy bien con huevos crudos, à propor-
cion de la carne, v. gr. à cada libra de
carne pondrás ocho huevos, la ſazona-
rás antes de hacer el relleno; de los
hueſſos, que quitaſte, y alguno de tocí-
no

no coceràs una agua, y la eſpumaràs: à las cebollas quitaràs los caſcos de dentro con una punta de cuchillo, las iràs rellenando, y poniendo en vaſija, donde eſten eſpacioſas: luego echaràs el caldo de los hueſſos, las pondràs à cocer, y cocidas, echaràs en ſalſa de avellanas toſtadas, con unos huevos, y un poco agrio de limon. Son rellenos de mucha ſubſtancia, y guſto.

Lechugas rellenas.

QUando las lechugas ſon crecidas, ſon aptas para relleno: quitales los cabos haſta lo arrimado à las hojas, lavalas bien, ponlas à cocer en agua hirviendo con ſal; quando eſtèn medio cocidas, ſacalas ſin maltratarlas, eſcorrelas en una tabla limpia, compondràs el picado como para las cebollas, y el caldo de los hueſſos de la carne, exprime las lechugas una cada vez, porque no les quede verdor: quando eſtèn eſcorridas, cogelas de abaxo, enſanchando las hojas de una, y otra parte; pondràs en medio mas bulto, que un huevo;

del picado iràs cogiendo las hojas de una parte à otra, de modo, que buelvan al cabo, las iràs entretexiendo por las hojas, que tienen mas fuerza arrimadas à lo mas grueſſo del tronco; de eſſe modo no es meneſter atarlas, como algunos hacen, tan atados como la lechuga: como te digo, podràs jugar con la lechuga como con la pelota, mas no las tires, ſi quieres ganar la paſſada; las pondràs eſpacioſas en vaſija, los cabos àcia arriba, las coceràs con el caldo prevenido, y cocidas con ſalſa de avellanas echales un embite.

Calabazas rellenas.

EScogeràs las calabazas del tamaño de la muñeca, les cortaràs del cabo, y corona un dedo: luego tomaràs media caña, que no tenga nudos, que eſtè à modo de las barrenas, que tienen los Carreteros, ò Cuberos, y taladraràs las calabazas de una à otra parte, quitandoles el corazon, en cuyo hueco pondràs de la carne picada con los requiſitos dichos en las almondigas del car-

carnero, rellenando las calabazas, y deſpues las pondràs en una cazuela, echales el caldo de los hueſſos, ponlas à cocer por eſpacio de dos horas; la paſta, y huevos las comprime, paraque no ſe deshagan: quando eſtèn cocidas echales la ſalſa de avellanas toſtadas, con un toſton de pan remojado, huevos, y eſpecias, deſatandolo todo en el miſmo caldo; darà un par de hervores, moviendo de quando en quando la vaſija, no ſe ſocarren: aſſi lo podràs ſervir.

Pepinos rellenos.

TOmaràs los pepinos un poco crecidos, les cortaràs dos, ò tres dedos àcia el pezòn, y dedo y medio à la corona, les quitaràs la corteza, quita tambien el corazon del miſmo modo, que à las calabazas, tendràs diſpueſto el relleno picado, como para los paſſados, rellena los pepinos, cuecelos con el caldo, que llevo dicho, deſpues de cocidos echales la ſalſa. Si quieres poner en el picado tocino magro, longaniza, ò ſalchicha, dice muy bien, como qualquier otra carne de aves.

Guiſado de carnero con granada.

PON las raciones cortadas en la olla con ſal, y pimienta, picaràs tocino gordo, y cebolla, echalo en la olla, y de eſte modo ſe irà reogando la carne à fuego manſo, y quando eſtuviere algo mas, que medio cocida, la echaràs una ſalſa de avellanas, como queda dicho, poniendo de todas eſpecias, y quando ya ſe huviere del todo cocido, toma dos, ò tres granadas cocidas, y las exprimiràs ſobre el guiſado: ſe hace aſſi una ſalſa muy guſtoſa, y buena.

Lonjas magras de carnero, ò de ternera.

CORtaràs las lonjas de la pierna del carnero, ò ternera al travès, y no al hilo; de las terneras ſon mejores: las pondràs por la tarde con una poca de ſal haſta la mañana, y ſi tuvieres, que freir de tocino, lo haràs antes, que las de carnero, ò ternera: fritas, ponlas en una cazuela; les echaràs azucar, vino blan-

blanco, unas hojas de laurel, y una raja de canela, la dexaràs cocer, y no se conocerà, si son de carnero, ò de tocino.

Tortillas de Gigote de carnero.

PIca la carne, como para gigote, cuecela, y quando cocida, sacala sin nada de caldo en una vasija, dexala enfriar, echale pan rallado, azucar, y canela, amassala con huevos, podràs hacer las tortillas con manteca; y si no quieres hacerlas con dulces, las sazonaràs con todas especias; pero si llevan dulce, las serviràs con azucar, y canela por encima, y las has de freir antes en la manteca.

Costillas de carnero.

EN ningun tiempo son mejores, que quando estan las yervas bien curadas, que es en Julio, y à San Miguel. Toma las costillas descargadas, esto es, quitandoles el espinazo, y las golpearàs muy bien con la buelta de la cuchilla, las pondràs en las parrillas, que se vayan assan-

aſſando ; con tocino frito , y agrio de limon, las iràs untando con unas plumas; y lo miſmo con la cola del carnero ; y ſi à eſta añades un poco de pan rallado , ſerà linda para los inapetentes.

Seſſos de carnero.

EL mejor modo de componer los ſeſſos es cocerlos con agua , y ſal; deſpues de cocidos, cortalos à rebanadas muy pequeñas , velas mojando con huevos batidos , y los freiràs con manteca, ò aceyte , ſirviendolos con azucar , y canela.

Manos de carnero.

DEſpues de bien limpias en agua hirviendo , las partiràs , y quitaràs un guſanillo , que tiene entre las dos uñas : las coceràs con agua , y ſal : cocidas, las pondràs en una cazuela , con el caldo compondràs una ſalſa de piñones , y unos granos de ajo , peregil , tomates , queſo rallado , un remojon de pan , y todas eſpecias ; lo deſataràs con

el

el caldo de las manos ; que den un par de hervores , y ſirvelas de eſte modo, que en adelante hablarè ſin rebozo del de los pies del puerco.

CAPITULO II.

PROSIGUE LA COMIDA de carne.

Caldo belado.

DEſpues de bien cocida la carne , y ſazonada de ſal , ſin eſpecias , ſacaràs del caldo , que no tenga groſſura, lo pondràs à enfriar , y compondràs aſſi: A cada eſcudilla de caldo echaràs dos yemas bien batidas , y deshechas , y una onza de azucar , las deſataràs con el caldo , que tienes à enfriar con el azucar, y lo rebolveràs todo. Si es poca la cantidad del caldo , lo pondràs en eſcudillas, y para cada eſcudilla es meneſter un puchero de agua hirviendo ; pondràs la eſcudi-

cudilla ſobre la boca del puchero, y le haràs hervir haſta que ſe quaxe lo de la eſcudilla como natilla: lo ſerviràs con polvos de azucar, y canela, y ſi tuvieres muchas eſcudillas que componer, pondràs para cada una ſu puchero; mas ſi quieres hacerlo en una tortera crecida, poniendo fuego arriba, y abaxo, bien puedes, y aſſi lo partiràs como tortada: es bueno, y hay muchos deſeoſos de ſaber componerlo.

Caldo de otro modo.

EN la mañana, deſpues de poner el cuerpo en tierra, y el eſpiritu en Dios, haràs fuego en tu Oficina, pon las ollas con agua; deſpues de las cinco, ò las ſeis te iràs à la Igleſia à oir Miſſa, y encomendar à Dios à ti, y tus coſas: en bolviendo del Templo, corta las raciones, echalas en una perola, ò cazuela; con la agua, que quites de las ollas, lavaràs bien la carne, y ſi eſtuviere muy caliente, templala con fria, porque ſino ſe pone roja la carne; la eſpumaràs, le echaràs ſal, y tocino: en el tiempo que

ſe

ſe cuece, machaca una ſalſa de avellanas, con todas eſpecias, huevos duros, y en lugar de pan higados de cabritos, ſi tienes: ſazonaràs la olla de ſal, pimienta, y azafràn, que tome buen color la carne; deſataràs la ſalſa con el caldo, y echaràs en la olla, que ſe ha de hacer, añadiendo de mas del caldo: al miſmo tiempo apartaràs un poco de caldo, y poner à cocer el de la olla; en dando dos hervores, apartalo del fuego, poniendolo à ſudar en una ceſta de paja; y perdida la fuerza de ſu calor, deſataràs unos huevos, para cada eſcudilla medio, lo deſataràs con el molinillo, y un poquito de vinagre: paraque ſe deſaten las ligaduras, iràs mezclando con el caldo tibio, rebolviendo, ſin ceſſar, no ſe coagule: lo miſmo haràs, quando lo eches en la olla. Si huvieres de dar à un enfermo una eſcudilla de caldo con yema, procura quitar lo grueſſo, y hacer el huevo en agua, dexandote la clara para otra coſa; deſataràs la yema, que de eſte modo actuarà mejor el caldo.

Sopa.

Sopa.

COrtaràs las ſopas de buen pan, un poco crecidas, y delgadas, las toſtaràs, preven tocino magro cocido, y unas tajaditas de higado fritas, huevos duros; de eſtos dexa una porcion de yemas ſin picar, pica peregil, y echaràs una porcion de ſopas, iràs añadiendo del picado, y peregil, unos polvos de queſo, de clavillo, y canela; pondràs de nuevo otra porcion de ſopas con otro tanto recado, y de eſte modo armaràs las piezas: machacaràs una ſalſa de avellanas, y la deſataràs con el caldo de la olla, la pondràs à cocer en una ollita, dandole algunas bueltas, porque no ſe ſocarre; quando eſtè cocida, ſazonala de ſal, y eſpecias, mojaràs las ſopas, echando la mitad de toda la ſalſa, las pondràs à hervir, y quando ſe haya embebido el caldo, retira las ſopas, y echa la otra porcion de la ſalſa: las yemas, que te quedaren, partelas por en medio, velas poniendo ſobre las ſopas, y ſi quieres poner unos cogollos de alcachofas cocidos antes, dicen bien entre medio de

las

las yemas: pondràs fuego encima, haſta que ſe toſten; y ſi en la ſalſa, al tiempo de deſatarla, huvieres deshecho unos huevos crudos, no tendràs que echarlos deſpues por encima. Eſta es una ſopa muy buena; pero aun dirè mas.

Sopa comun.

EScogeràs del mejor pan que tuvieres, cortaràs ſopas largas, y delgadas, las toſtaràs en las parrillas, ò en tortera, con fuego arriba, y abaxo, y porque no ſe quemen, les daràs alguna buelta; tendràs cocido higado de carnero, lo rallaràs, y queſo, armaràs las ſopas en la vaſija, de porcion en porcion de ſopas les iràs echando del higado, y queſo, con eſpecias, clavillo, canela, y peregil picado, haſta que ſe llene la pieza; tendràs una ſalſa de avellanas machacadas, las deſataràs con el caldo de la olla, ponla à cocer, y cocida, echaràs la mitad de la ſalſa ſobre las ſopas, las mojaràs, y pondràs à hervir, y deſpues que hayan hervido, ſacalas del fuego, echales encima la otra porcion de ſalſa, las pondràs fuego en la parte ſuperior,

perior haſta toſtarſe: las ſerviràs aſſi. E
muy buena comida para todos.

Otra ſopa.

COrtadas, y toſtadas las ſopas, com
queda dicho, has de prevenir pe
chugas de capon, de perdiz, higado fri
to, y unos trozos de longaniza cocido
con la carne, y al miſmo tiempo coce
rás los capones, y perdices, y alguna
lonjas de tocino deſalado, y tierno, (n
tendràs que cocerlo) con algunos paxa
rillos, y huevos duros: armaràs la ſopa
ſi quieres echarle dulce, podràs, que
algunos les guſta con azucar, y canela
y algunos confites grueſſos, ò grage
y no dexes de echar en la olla eſpecias
clavillo, canela, y azafran. Deſpues d
armada la ſopa, la bañaràs de caldo,
la pondràs à hervir, haſta que ſe em
beba el caldo: eſta ſopa no ha de lleva
ſalſa deſpues de compueſta, y hervida
batiràs unos huevos, echalos por enci
ma, de modo, que ſe introduzcan en
la ſopa, y ſobre los huevos pondràs al
gunos dulces, corazones de alcachofa

co-

cocidas. Si quieres poner un capon, ò gallina ſobre la ſopa, la coceràs primero, y deſpues de cocida, la pondràs en el aſſador, que ſe toſte, y quando eſtè toſtada, pondràs en el aſſador un pedazo de tocino gordo, embuelto en papel de eſtraza, lo cebaràs, y las gotas, que caygan del tocino, aplicaràs à la gallina: aſſimiſmo batiràs bien unas yemas, y con un manojo de plumas untaràs la gallina al fuego, y quedarà, como ſi eſtuviera dorada. Toſta la ſopa, que haga coſtra por encima, y ſentaràs la ave, los pechos para abaxo, ſobre la ſopa. Eſta ſopa puede ſalir à la meſa de un Grande de Eſpaña.

Burete.

DEl burete de ayuno dirèmos algo, para el de carne, rallaràs pan, y queſo, para quarenta eſcudillas quatro onzas de queſo; coceràs yervas, como ſon, acelgas, lechugas, y algunos livianos, y lo picaràs todo en un puñado de peregil, y acederas; todo el picado lo pondràs en la olla, donde ſe ha de hacer la eſcudilla, con el queſo, echaràs pi-

pimienta, azafran, clavillo, y canela, quando eſtuviere la carne cocida, la ſazonaràs de ſal, azafràn, pimienta, porque tome color; echaràs el caldo en la olla, donde eſtan las yervas, y lo pondràs à hervir: luego iràs echando pan, haſta que ſe tenga el cucharon, revolviendolo, dexalo cocer, y lo ſacaràs en una ceſta de paja, paraque ſe ſude, apartaràs una cazuela con un poco de caldo, de modo, que eſtè tibio, batiràs en otra cazuela para cien eſcudillas cinquenta huevos, y los mezclaràs con el caldo tibio; luego iràs echando en la olla de burete, rebolviendo de modo que no ſe trien.

Eſcudilla de Angel.

DIſpon ocho libras de arroz, veinte de leche, ſeis docenas de huevos, otras ſeis libras de azucar, dos onzas de canela; la onza y media pondràs en infuſion con agua en un pucherito, tapado con papel bien doble, la media onza reſtante la tendràs hecha polvos con media libra de azucar: el arroz, deſpue-

de

de bien limpio, ſe lava con agua tibia; ſi es meneſter, darle dos aguas, y aunque ſean mas: poneſe à enjugar, mueleſe, paſſaſe por un cedazo de los de cerner harina; ſi fuere tiempo de calor, no te fies con èl, tiende la harina ſobre unos manteles: la leche, que no eſtè agria, no te expongas à afrentarte. Toma una ſartèn limpia, ponla al fuego con leche, que hierva, y alli conoceràs ſi ſe tria, ò eſtá agria: echarás la harina en una cazuela, la deſatarás bien con leche, tendrás la reſtante leche al fuego, con el azucar pondrás la olla, que ſe ha de hacer la eſcudilla con la paſta al fuego; echaràs la mitad de los huevos con claras, y la otra mitad ſin ellas, y con un cucharon los has de rebolver ſin ceſſar, añadiendo poco à poco, haſta que ſe cueza, y quede eſpeſa: ya notarás quando no ſabe à harina. Es de mucho trabajo, y dificultoſa; por eſſo la pongo con todas las circunſtancias, y la ſervirás con azucar, y canela por encima. Adviertese, que has de echar de quatro partes la una de caldo de carne ſin eſpecias; no ha de tener mucho de grueſſo,

ni

ni la olla rancio, ſi ſolo carne, y tocino.

Eſcudilla de calabaza con leche, caldo de carne, y miel.

LA eſcudilla de ayuno es de mas coſte, y mejor; pero ſi quieres gaſtar igualmente, ſacarás eſta mejor. Monda las calabazas duras, cuecelas con agua, y ſal, y cocidas, las paſſarás por un lienzo claro, de modo que ſe queden todas las venas: las pondrás en una almohada à eſcorrer para la noche, y à la mañana entibiarás la leche, haciendo cuenta con la calabaza, y à cada cantaro de leche pondrás ocho libras de miel, deſatandolo todo; la pondràs à fuego manſo, y la rebolverás, de modo que no ſe ſocarre, y como ſe irá cociendo, tomará cuerpo. Has de poner la quarta parte del caldo de carne, y en todas las eſcudillas procura echar poca graſſa; porque ſe ſube arriba, y afrenta, particularmente en arroz.

***

Pies de Puerco rellenos.

HAs de ſocarrar los pies deſpues de limpios, los pondrás à remojo toda la noche, y al otro dia ſe han de cocer bien: deſpues de cocidos ſobre una tabla, les quitarás los hueſſos ſin hacer muchos pedazos: dexa, ſi puedes, cada pie ſin deſpedazar, y ſino unelos, que con la paſta ſe componen; haràs una paſta de harina, y huevos, y ſino con pan rallado en lugar de harina: pondrás la ſartèn con manteca de puerco, ò aceyte, y los freirás, poniendo una cobertera ſobre la ſartèn; porque ſalta mucho el aceyte, ò manteca: los ſervirás con azucar, y canela; y ſi los quieres componer con ſalſa, deſpues de rebozados, hazla de peregil, y avellanas, la deſataràs con el caldo, que ſe cocieron los pies, y ponle todas eſpecias.

Pepitoria.

LA pepitoria ſe ſuele hacer de higados, y livianos de cordero, ò cabrito. Los livianos cocerás con agua, y

ſal, los higados emperdigarás en las parrillas, ò en horno; deſpues los limpiarás de aquellas relillas, y granchones, los picarás, y freirás con manteca, ò aceyte, echando cebolla à medio freir, que con los higados ſe freirá del todo: quando eſtuvieren fritos, los pondrás en una cazuela, machacarás ſalſa de avellanas con unos granos de ajo, todas eſpecias, y un toſtòn de pan, paraque tome cuerpo la ſalſa, la deſataràs con un poco de agua ſazonada de ſal, echaràs huevos duros picados, y un puñado de peregil, y piñones, y con todo lo dicho dará un par de hervores.

Sangre de Cordero, ò Cabrito.

TEndrás cebolla cortada à lo largo con abundancia, le echarás ſal, y pimienta; luego que deguellen al cordero, mezclarás la ſangre con la cebolla, y lo pondrás en el horno, haſta que ſe tueſte bien: es muy guſtoſa, y ſe puede comer fria; y ſi no la quieres llevar al horno, la puedes aſſar en caſa entre dos fuegos, y para eſto has de echar aceyte,

te, ò manteca de puerco; y ſino, pondrás aceyte à hervir, y recien degollado el cabrito, irás echando la ſangre à cucharadas, y ſe hará como buñuelos, y ſirvela con pimienta, y ſal.

Ternera aſſada.

COrtarás la ternera en pedazos de à media libra, y los pondrás en una cazuela entre dos fuegos, ſe irà aſſando poco à poco, y quando eſtè medio aſſada, freirás tocino gordo, y lo pondrás en una cazuela, machacarás ajos, peregil, pimienta con agrio de limon, y ſal, y una porcion de agua, le irás dando bueltas, y untando la ternera, ſe hace muy guſtoſa; y ſi eſtá gorda, la pondrás à aſſar con ſal, y quando eſtè medio aſſada, le quitarás aquella humedad, y le echarás un poco de manteca de tocino, y vino blanco, ò aguardiente; y ſi no tienes manteca, aceyte bueno.

***

Conejos en prebe.

EL mejor modo de guiſar los conejos es en prebe: deſpues de deſpellejados, los ſobreaſſarás muy bien en las parrillas, los harás pedazos, y los pondrás en la olla, ò cazuela, les echarás aceyte crudo, peregil, ajos, pimienta, los pondrás à fuego manſo, que ſe vayan reogando, los añadirás con agua caliente, y quando eſtèn medio cocidos, les echarás unas hojas de laurèl, clavillo, y canela; y ſi añades tápara, ſalen bien; y ſi ronchas de lima, mejor: eſte es el prebe mas ordinario.

Gazapos en guiſado.

TOmarás los gazapos deſpellejados, y los harás pedazos, cortarás tocino de el tamaño de dados, lo freirás, echarás los gazapos, que ſe frian con un polvo de ſal, los pondrás en la olla, que ſe vayan reogando con aquel recado, y en eſſe tiempo prevendrás una ſalſa aſſi: Machacarás avellanas toſtadas con un remojon

mojon de pan, unos granos de ajo, peregil, y todas eſpecias, y las echarás en los gazapos, que no ſea muy eſpeſa. Son muy guſtoſos, y ſi los quiſieres hacer fritos con tocino, ò manteca, ſon tambien buenos, echandoles todas eſpecias, un poco de vino blanco, ò aguardiente.

Lonjas de tocino.

COrtarás las lonjas, que no tengan rancio, las echarás à remojo una noche; y ſi has de dar garvanzos, ſe remojan bien con las lonjas; deſpues de remojadas, las enjugarás con un paño, las freirás con manteca de puerco, ò con aceyte, y las compondrás en una cazuela, las echarás azucar, canela, y vino blanco, las pondrás à cocer, y las ſervirás con polvos de azucar, y canela por encima; y ſi las quieres hacer ſin dulce, tambien podrás; deſpues de fritas, echarás agua, y una raja de canela, hojas de laurèl, y quando eſtén cocidas, un poco de vinagre. Otras podrás hacer aſſi: Todo genero de lonjas han de eſtar bien

bien deſaladas, las pondrás en tortera con peregil, y aceyte, unos granos de agraz, ò ruedas de limon, las pondrás fuego arriba, y abaxo, haſta que ſe aſſen: ſon muy guſtoſas de eſte modo. A otros les guſtan fritas, eſtas regularmente no agradan à los aguados; pero todas ſon buenas, como no eſtèn duras, ò ſaladas.

Longaniza, ò Solomo.

LA longaniza, ò ſolomo ſe hacen aſſi: Lo freirás, deſpues lo pondrás en cazuela con un poco de vino blanco, ò aguardiente, que cuezan con unas hojas de laurèl, y una raja de canela; la vaſija ha de eſtar bien tapada, de modo, que no ſe desbrave, y quede con muy poco caldo, que aſſi es muy guſtoſo.

Una cabeza de Cordero.

PArtirás dicha cabeza por enmedio, y levantarás con la punta del cuchillo las ternillas, por ſi eſtá ſucia, y la lavarás: limpia que ſea, la compondrás aſſi:

aſſi: Le pondrás dentro peregil, ajos majados, un polvo de pimienta, ſal, y un bocado de tocino delgado entre magro, y gordo; la atarás en una hebra de hilo, y la embolverás en un pliego de papel de eſtraza, la aſſarás, y ſe enternecerán haſta los hueſſos; pero no los comas.

Otra cabeza.

LA aſſarás con tocino, peregil, ajos majados, un polvo de pimienta, y ſal, y unos granos de agraz; ſi no es tiempo, pondrás agrio de naranja, ò limon: la embolverás en un pliego de papel de eſtraza, untado con manteca de tocino, dexala aſſar: tendrás una ſalſa de avellanas, peregil, un grano de ajo machacado, con dos yemas en la ſalſa; la pondrás en una cazuelita à cocer con una cucharada de manteca, que ſe trabe; deſcubrirás la cabeza, y la rellenarás con la ſalſa; la bolverás à atar con el hilo preciſo, de modo, que ſe pueda deſatar facilmente, la pondrás en el aſſador à fuego manſo, que ſe vaya toſtando,

do, y en la salsa, que te quedó añadirás pan rallado, y mas yemas, le irás dando, hasta que estè assada, con unas plumas: advierte, que has de llevar todas especias; pero no si le echas azucar, y canela.

Liebre guisada sin agua.

DEspellejarás la liebre, la harás trozos, y la pondrás à remojo en vino blanco, que se desangre bien; despues los sacarás, y freirás los trozos con manteca de tocino, y quando estuviere bien frita, la pondrás en la olla, echando de todas especias, menos azafran, con dos granos de ajo majado, y sal; con aquel lardo, que te quedò de freirlos, freirás cebolla menuda, y la pondrás con el demás recado; y al mismo tiempo pondrás el vino, en que estuvo la liebre à remojo, pondrás la olla à fuego manso, que cueza un par de horas, y se hará una salsilla muy gustosa.

***

Ter-

Ternera eſtofada.

DE lo magro de la ternera cortarás pedazos como nueces: freirás tocino, y con ſu pringue has de freir los trozos de ternera: echarás la carne en la olla; con el pringue, que te quedò freirás cebolla menuda, y echarás con la carne, pondrás un poco de vino blanco, dos granos de ajos majados, ſal, todas eſpecias, peregil, y unas hojas de laurèl: deſpues de eſte recado, la pondrás à fuego manſo, con un papel en la boca del puchero, paraque no levante el hervor, y con un pucherito, que la tape, con agua. Harás una poca maſſeta, y la pondrás en la circunferencia de la olla principal, de modo, que no ſe exhale, dexala cocer dos horas: aſſi ſacarás poco; pero buen caldo, y muy goſtoſo.

Lechoncito de leche con arroz.

AL lechoncito raerás el bello, desvarrigarás, assarás entre dos fuegos en una tortera, ò en el horno, con peregil, pimienta, sal, y unos granos de ajo; cocerás arroz con agua sazonada, y quando estuviere el lechoncito assado, pondrás arroz cocido, y estará un poco al fuego, de modo, que no se tueste; porque si se tuesta, ò pones sin cocer, à qualquiera hará daño.

Plato de huevos, y leche con dulce.

TOmarás pan rallado, lo tostarás, y quando estè bien tostado, echarás à una escudilla de pan dos de leche, quatro onzas de azucar, dos pares de huevos frescos bien batidos, lo rebolverás todo, lo pondrás entre dos fuegos, que se tueste, lo servirás con azucar, y canela por encima, te servirá para dia de ayuno.

***

Para

Para añadir un plato con lenguas de ternera.

QUando eſtèn bien cocidas las lenguas, las raeràs con un cuchillo, para cada una prevendrás una libra de almendras mondadas, las echarás en el morrero con ocho onzas de azucar, y media docena de yemas de huevos duros, machacadas con las almendras las lenguas, y ſe hacen como marzapan: de eſte modo puedes hacer paſteles en el horno, ò ſartèn, ò una buena coſtrada: echando tres, ò quatro onzas de manteca à cada libra de almendras, que no eſtèn rancias, porque lo echaràn todo à perder; y ſi no hay manteca de baca, ſea de tocino, y eſta mixtura es buena para criar Ruiſeñores, porque ſe guarda mucho tiempo en un puchero; pero no gaſtan eſte alimento Señores ruines, por ſer de tanto gaſto, que no lo ſufren ſus delicados eſtomagos, llevandole el de una avecilla; pero hay Perſonas mas delicadas, que el Ruiſeñor, eſtimado por ſu lindo pico, y lengua.

Cabe-

Cabeza de ternera en guiſado.

POndrás dicha cabeza en un caldero de agua hirviendo, la ſacarás, y pelarás con un cuchillo; deſpues de pelada, la cocerás con agua, y ſal; cocida, la partirás, y quitarás los ſeſſos, y la lengua, con lo que podrás añadir dos platos: pondrás la carne de la cabeza en una tortera, le echarás tocino de papada en pedacitos, como dados, peregil, y pimienta; ſi no la quieres llevar al horno, la aſſarás entre dos fuegos: es muy guſtoſa con tomates, ò ruedas de limon. Si la quieres componer de otro modo, puedes deſpues de cocida con agua, y ſal, ponerla en una pieza con vino blanco, quanto ſe bañe, unos granos de ajos majados, pimienta, clavillo, canela, la dexarás cocer, haſta que tenga poco caldo, la ſazonarás de ſal: ſi la quieres ſervir, deſpues de cocida, en dos mitades toſtadas con manteca, y pan rallado, tambien es buena, y cocida blanca con pimienta, y un poco de vinagre, y peregil en rama. Tambien aſſi:

si: Freirás tocino en dados con cebolla menuda, echarás vino, vinagre, y un poco de azucar, canela, y todas especias con abundancia, que cueza con un par de hervores: echarás todo esto por encima la cabeza, y despues por la garganta.

CAPITULO III.

SE PROSIGUE LA MATERIA del passado.

Costrada de Assadurillas.

TOmaràs tres, ò quatro assaduras, las embolveràs con las telas, las assaràs, y machacaràs muy bien, las sazonaràs con todas especias, y zumo de limon, seis onzas de azucar; pondrás media docena de huevos duros, y si hay mas cantidad, aumentaràs el recado, y dos lonjas de baca cocidas, y machadas, almendras tostadas, y machacadas

das con caſcara, les da buen guſto: compondrás la coſtrada, haciendo un poco de maſſa fina con yemas, y manteca, un poco de azucar, y vino blanco, la ſobarás bien, haſta que haga correa, (que muchas hay, que por no ſobarlas no la tienen) harás una hoja de dicha maſſa, untarás la tortera con manteca, y pondrás en ella la hoja, ſobre eſta el picado con ocho huevos batidos, y media libra de azucar; pon otra hoja de maſſa encima, cuecela en el horno con unos polvos de azucar por encima. Eſta coſtrada puedes hacer de ternera, ò de qualquier carne, ò peſcado, como ſea bueno. Ya dixe, que el ſollo era el mejor para hacer qualquier coſa, y de cerca de la cabeza puedes cortarle lonjas, como al tocino, y dudará el que no ſepa la eſpecie de lonjas.

Criadillas de Corderos.

COn baſtante rubor, Amigo Cocinero, me pongo à tratar de eſta eſpecie; porque como te he hablado de chanza, y las gentes eſtan tan pueſtas en equi-

equivocos en materias poco decentes, no quisiera darles materia para entretenimiento tan arriesgado; pero dirè brevemente lo que entiendo, ojala sea sin ofensa de tus oidos. Abrirás las criadillas de los corderos, que en el mes de Abril, y Mayo son las mejores, les quitarás la primera, y segunda tela, las pondrás à cocer con agua, y sal, y quando estuvieren cocidas, las escorrerás, hervirás aceyte, las freirás; fritas, las pondrás à escorrer, batirás unas yemas de huevos, con un polvo de harina, y sal, las irás mojando, las bolverás à freir, y las servirás con azucar, y canela. Es plato muy regalado.

Cordero, ò Cabrito assado.

PArtirás el cabrito, ò cordero en raciones de media libra, ò como quisieres, lo pondrás en una cazuela con fuego arriba, y abaxo, le darás algunas bueltas; y quando estuviere medio assado, le echarás un poco de tocino frito, un puñado de peregil machacado, unos granos de ajo majado, y agrio de lima:

lima: ſi eſtuviere duro, y no tuvieres tocino, lo enternece un poco de vino blanco, ò aguardiente, ò el aceyte crudo; y ſi no, echarás dos cucharadas de graſſa de la olla; pero ſi eſtan gordos, nada de eſto es meneſter, ſino ſazonarlos de ſal; y aſſi como la nieve à nadie eſpera, ni el aſſado; porque ſi ſe paſſa, ſe echa à perder.

Eſcudilla de Farro.

ESta es una eſcudilla, que en la Orden de nueſtro Padre San Franciſco ſe practíca poco, y lo miſmo digo de otras coſas; pero no ſe pueden dexar de poner para otras Comunidades: ſolo ſe me ha ofrecido una vez, y aunque entre en ella cebada, no importa, pues vemos, que cada dia ſe ordena à los Enfermos. Sacudiràs la cebada, que viene à eſtar medio molida, para quitar las pajas, y la lavarás con agua tibia tres veces; luego la cocerás con caldo de carne, haſta que eſtè un poco eſpeſa: machacarás unas almendras mondadas en el almirez: han de ſer pocas; porque ſolo

ſolo ſirven para blanquear el Farro : lo machacaràs todo, deſpues lo paſſarás por una ſervilleta, exprimiendolos bien, de modo, que ſolo quede la caſtara : lo bolverás à la olla, y echarás mas azucar, que eſtè bien dulce, y no cueza mas de un par de hervores, porque ſe hará moreno. Tambien ſe ſuele hacer con leche de almendras, y es mejor, porque con caldo ſale mas moreno, y con leche muy blanco, aunque de menos ſubſtancia ; y para hacerlo con leche de almendras, ſe ha de cocer primero con agua, ò caldo; y para quatro eſcudillas de Farro ſon meneſter quatro onzas de cebada, quatro de almendras, y quatro de azucar. Eſta eſcudilla es buena para los que eſtudian mucho, porque es freſca, ſegun la opinion de muchos. Buen premio del eſtudio, comer cebada ; y rara calidad de alimento, ſer comun à ſabios, y borricos.

Manos de Ternera.

LImpiarás las manos de Ternera assi: En una perola de agua hirviendo las capuzarás, ò sumergirás cada una en su vez, porque no se passen: las raerás con el cuchillo, quitandoles bien el pelo, y las pesuñas; luego las pondrás à cocer con agua, y sal, y despues de cocidas, las compondrás assi: Si las quieres deshuessar, y darlas rebozadas con huevos, y pan rallado, fritas, y despues unos polvos de azucar, y canela, son buenas; y sino, las podràs hacer con salsa de avellanas, ò piñones echando un poco de queso, peregil, y ajos machacados en la misma salsa, y dè dos hervores.

Salpicòn de Baca.

ESte Salpicòn es bueno para meriendas, y postre en lugar de ensalada: tendrás un pedazo de tocino magro cocido, y dos partes de Baca magra cocida, lo picaràs todo con cebolla, y picado,

do, lo pondràs en una vaſija, y lo compondrás aſſi, echando aceyte, pimienta, ſal, y unas ruedas de cebolla para adorno, con ſu agrio. Es muy buena enſalada.

Arròz de graſſa.

DEl caldo de carne ſe hace eſte Arròz, y es muy bueno. Deſpues de cocida la carne la ſazonaràs de ſal, ſin ningun genero de eſpecias; tendrás el Arròz limpio, y lavado con agua tibia, lo pondrás à eſcorrer, y quando eſtuviere la carne cocida, emperdigaràs tu Arròz con el caldo de carne, le echarás una libra de azucar à cada libra de Arròz, y leche de tres onzas de piñones; y à cada ocho libras de Arròz, y azucar, una onza de canela en infuſion; y deſpues de aſſi compueſto, echarás à cada libra media docena de yemas deſatadas con el miſmo caldo, le ſervirás con azucar, y canela por encima; y à algunos parecerà es Arròz con leche.

Alcachofas rellenas.

MOndarás las Alcachofas, quitandolas las hojas exteriores, las emperdigarás en agua, y sal, que dèn un hervor; y emperdigadas, las escorrerás en un tablero, de modo, que suelten toda el agua, prevendrás la carne para rellenarlas, como para las lechugas, y otros rellenos comunes; rellena las Alcachofas poniendo de la pasta entre las hojas, y en medio del cogollo pasta del tamaño de pelotas: si te parece se han de deshacer, batirás unas claras de huevos, y las bañarás, las cocerás como las lechugas, y calabazas, echando salsa de avellanas.

Alcachofas con tocino magro.

QUitaráslas las hojas exteriores, dexando solo los cogollos, las partirás por medio, las emperdigarás con agua; y sal, que dèn dos hervores, las sacarás, escorriendolas bièn, freirás tocino magro en lonjas delgadas, y en aquel

aquel miſmo tocino puedes freir las Alcachofas.

Alcachofas con dulce.

LAs mondarás, quitandoles las hojas duras, las darás una cortadura en el pezòn, paraque penetre el recado, y ſiempre que las limpies, las pondrás en agua fria, y quando hierva el agua las eſcaldarás, y las pondrás à cocer con agua, y ſal; y cocidas, las compondrás aſſi: Freirás tocino del tamaño de dados, con cebolla menuda, y la echarás ſobre las Alcachofas; deſpues de eſcorridas tomarás azucar à proporcion, y les darás dos bueltas à fuego manſo. Eſte es el modo, que acoſtumbran las Monjas; pero à todos no les agrada el dulce, aunque ſea de Monjas.

Alcachofas aſſadas.

DEshojarás las Alcachofas, de modo que quede ſolo lo tierno, las darás un corte por el pezon, las deſpuntarás un poco, paraque ſe introduzca el reca-

recado : tomarás tocino entre magro, y gordo, lo freirás, lo echarás en las Alcachofas con un poco de sal, y un puñado de peregil machacado, unos ajos verdes, con un polvo de pimienta, las pondrás fuego arriba, y abaxo, las darás unas bueltas; y aunque te parezca estan duras, por la parte interior estarán tiernas, y gustosas. Si fuere dia de ayuno, en lugar de tocino, pondrás aceyte con ajos fritos.

Rellenos de pan, y grassa.

DEspues de cocida la carne, has de rallar pan à proporcion del Relleno, que pensares hacer, y queso, de modo, que à seis partes de pan corresponda una de queso; echarás de todas especias, peregil, yerba buena, y unos cogollos de lechuga, cocidos con agua, y sal : à cada docena, que han de ser como nueces, echarás media de huevos crudos, tomarás caldo de la olla, y harás la pasta; pondrás una cucharada de la pasta en una xicara, mojandola de quando en quando, y saldrán sin el tacto de

las

las manos. Si à eſtos Rellenos quiſieres echar pechugas de capon picadas, ò alguna porcion de tocino magro cocido, ò de baca, todo es bueno. Deſpues de armados los coceràs con el caldo de la carne, que te quedò, como las Almondiguillas, aunque eſtos no han meneſter cocer tanto.

Fideos grueſſos.

RAllarás pan, y queſo à proporcion, à ſeis partes de pan una de queſo; echarás de todas eſpecias, azucar, y canela, huevos crudos correſpondientes; harás paſta de eſto, no muy dura, la amaſſarás con caldo de carne: hecho eſto, pondrás una perola con el caldo, que te quedò, à hervir con fuego lento, cogerás una eſpumadera de ahugeros crecidos, pondrás la paſta en la eſpumadera, y con un cucharon la irás apretando, que cayga ſobre el caldo, que eſtará hirviendo: dexalos cocer, y quedarán como cabos de cuchara: cocidos, los echarás en los platos, y ſirvelos con azucar, y canela por encima.

Li-

Liviano guſtoſo.

EL Liviano, con toda el guarguero, pondrás à cocer en la olla de la carne, lavandolo primero, y ha de eſtar de modo, que ſe eſpume, teniendo el guarguero fuera de la olla. Cocido que ſea, lo ſacarás, y partirás en pedecitos, como dados; lo compondrás aſſi: Machacarás quatro granos de ajos con un polvo de pimienta, lo deſatarás con vinagre, lo echarás ſobre el Liviano con aceyte crudo, y ſal, le darás bueltas à fuego manſo. Es muy bueno para excitar el apetito.

Baca en guiſado.

DE la pierna de la Baca tomarás lo magro, ſi eſtá gorda, lo pondrás à cocer por la mañana en la olla de la carne; quando eſtuviere cocido, ſacalo, ponlo à enfriar, cortalo en pedazos, como nueces, freirás tocino, como dados, y en ſu pringue la Baca: la pondrás en la olla, donde ſe ha de hacer; pondrás el to-

tocino,que quitaſte,en la ſartèn, y lo bolverás à freir con cebolla menuda ; lo echarás todo en la olla, con todas eſpecias, unos granos de ajos machacados, un poco de vino blanco, un puñado de peregil, ſe cocerá à fuego manſo, tapado con papel doble, emmaſſetado, pueſto un puchero de agua encima ; media hora antes de ſervirlo lo ſazonarás de ſal. Si la Baca es buena, tiene mas guſto que la Ternera.

Pernil cocido con vino blanco.

PAra componer el Pernil, le has de poner à remojo la noche antes, luego por la mañana le tronzarás el garron, y lo cocerás con agua hora y media : hecho eſto, lo acomodarás en una vaſija con vino blanco, haſta que ſe bañe, le echarás unas rajas de canela, y media docena de clavillos enteros, con unas hojas de laurèl, y ſi quieres, podrás echar una libra de azucar. Eſto es bueno para viage, dexandolo eſcorrer ; y ſi no, lo podrás ſervir con el miſmo cocimiento.

Almon-

Almondigas repentinas.

MAchacarás la carne magra con un pedazo de tocino entre magro, y gordo, la picarás, como eſtá dicho en otras Almondiguillas; à media libra de carne quatro huevos, un poquito de pan rallado, azucar, y canela, ſin otras eſpecias; luego harás las Almondigas, y pondrás la ſartèn con buena manteca, bien caliente, como para freir; tomarás las Almondigas con la paleta, las chafarás un poco, è irás echando en la ſartèn, que ſe frian bien, rebolviendolas por una, y otra parte, y fritas las irás poniendo en los platos. Sirvelas con azucar, y canela por encima, para algunos Hueſpedes repentinos.

CAPITULO IV.

DE LA VOLATERIA.

Codornices assadas.

ASsarás las Codornices de este modo: Despues de peladas, y limpias, las pondrás en el assador, tendrás una cazuelilla con un poco de manteca à calentar; en ella echarás sal, y un poco de pan rallado, con un polvo de pimienta, y una yema, para cada par de Codornices; rebolverás este batido, y les irás dando con unas plumas, y al mismo tiempo las irás rebolviendo de modo que estèn roxas, y lo mismo podrás hacer con los Pollos tiernos, ò Perdigones; y si cocieres alguna Gallina, ò Capon se pueden componer del mismo modo.

Codornices en guisados.

PAra esto freirás tocino gordo del tamaño de dados, y quando estè frito, quitarás aquellos pedecitos, y freirás las

las Codornices, las pondrás en el pucherо, y con el pringue freirás cebolla, la echarás en èl con un poco de peregil machacado, y un poco de vino blanco, y de todas eſpecias: ſe harán à fuego manſo. Son buenas, ſin llevar mas que vino blanco en lugar de agua.

Pabos aſſados.

EL modo mas facil es: Deſpues de bien limpios, los tendrás al ſereno dos noches, los pondrás à cocer en la olla, que eſtén medio cocidos, y los ſacarás, y pondrás en el aſſador bien ſeguros, los untarás con manteca, echando unos polvos de ſal, y pimienta; pondrás unos clavillos clavados por el pecho, y grueſſo de las piernas, los empapelerás con papel de eſtraza, los atarás bien, y los aſſarás à fuego manſo; y quando eſtèn bien aſſados, harás eſta ſalſa agridulce, con un poco de azucar, y zumo de limon, canela, pimienta, ſal, y un poco de caldo. Eſta ſalſa es buena para todo genero de aſſado, y para enfermos; porque los mas guſtan de ella, pues todo la agridulce es muy guſtoſo.

Per-

Perdices en guiſados.

LImpias las Perdices, las emperdigarás, y las pondràs en una ollita con tocino frito, como dados, y cebolla, peregil, y todas eſpecias, dos granos de ajo majados, un poco de vino blanco, y un puchero bien tapado, con agua encima; y ſi puſieres maſſa al circuito, ſerà mejor, que ſe cuezan à fuego manſo, y cocidas, deſataràs unas yemas, echandolas por encima, las ſervirás; porque no guſtan à muchos en prebe.

Perdices en prebe.

EL modo mas comun de componer Perdices es el prebe: deſpues de limpias las ſobreaſſarás en las parrillas, las acomodarás en una cazuela, las echarás peregil, pimienta, ſal, aceyte crudo, unas hojas de laurèl, con unas ruedas de limon, ò naranja, y agua, que las cubra, las cocerás con unos ajos majados: ſi no tuvieres naranja, ò limon, echarás aceytunas ſin hueſſos, ò tapa-

ras:

ras : quando eſtuvieren cocidas las ſacarás del fuego, deſatarás una yema para cada Perdiz, y ſe harà una ſalſilla muy guſtoſa : las ſervirás de eſte modo, y ſi puedes, enteras, que ſerá mejor plato.

Perdices aſſadas con Sardinas.

A Las Perdices, deſpues de bien limpias, pondrás dos Sardinas dentro del cuerpo à cada una, de modo, que no ſe ſalgan, las aſſarás con buena manteca de tocino, y ſi no la tuvieres, freirás tocino, y lo echarás ſobre las Perdices, con unos tomates ſin cutis : (para quitarſele, echalos en las braſas) ſi no tuvieres tomates, echarás agrio de lima, ò naranja, con un polvo de pimienta, ſal, un poco de peregil ; las aſſarás entre dos fuegos, y quando ſe huvieren aſſado, les quitarás las Sardinas : ſervirás las Perdices, que ſiempre les quede el guſto de las Sardinas, ſi hay alguno, que apetezca mas el guſto de Sardinas, que de Perdices ; que no faltaràn preñados.

Pabo

Pabo assado con verdura.

DEspues de bien limpio el Pabo gruesso, le cortaràs los alones, y cuello, le recogerás los garrones àcia la rabadilla, de modo que haga poco bulto, lo cocerás, y cocido lo compondrás assi: Le pondrás dentro tocino frito, en poca cantidad, cogollos de lechuga, pencas de cardo, cocidas antes con agua, y sal, un polvo de pimienta, y sal; acomodaràs el Pabo en una tortera, lo bañaràs bien con manteca de puerco, sal, y pimienta, lo llevarás al horno, tendràs cuydado de darle algunas bueltas; y quando estuviere assado, tomarás una escudilla de vino blanco bueno, lo rociaràs bien, lo bolveràs al fuego, y se pondrà tierno con el vino; pondràs pedazos de cardo, y lechugas emperdigadas, como està dicho, en la substancia del Pabo, con unas lonjas de tocino largas, y estrechas, fritas: lo bolveràs al fuego, hasta que tomen del recado las verduras, con un polvo de canela por encima: son de tanto gusto las yervas, como el Pabo.

Po-

Pollos aſſados.

LImpiaràs bien los Pollos, quitandoles los alones, cuello, y todo lo ſuperfluo, les pondràs dentro unos pedacitos de tocino gordo cortados menudos, con pimienta, ſal, y un poco de peregil machacado: ſi fuere tiempo de tomates, ſalen bien; tomaràs un pliego de papel de eſtraza, untado con manteca de tocino, y los embolveràs ſeparados, atandolos con un hilo; y advierte, que has de rociar el papel con pimienta, ſal, y peregil: de eſte modo los aſſaràs entre dos fuegos, que ſon muy guſtoſos.

Pollos guiſados.

DEſpues de bien limpios, pondràs manteca de tocino en la ſartèn, y los iràs emperdigando: (ſi no tuvieres manteca, con tocino) los echaràs en la olla, donde ſe han de cocer, y en el prin-gue, que te quedò, freiràs una poca de cebolla menuda, y la echaràs ſobre los Pollos,

llos, con todas eſpecias, pimienta, clavillo, y canela, porque el azafran ſirve de noche, como la luz artificial de dia; luego que tuviere las eſpecias, un poquito de ſal, y una porcion de vino blanco, lo pondrás à fuego manſo con un puchero de agua encima, en cuyo circuito pondrás maſſeta, paraque no ſe exhale la ſubſtancia, y de eſte modo los tendrás cerca de una hora; ſobreaſſarás los higadillos de los pollos, los machacarás con un grano de ajo, los deſatarás con el caldo del guiſado, deſpues de bien ſazonado lo bolverás à tapar, dexale dar dos hervores, ſe hará una ſalſa mejor, que de avellanas.

Pepitoria de menudillos de Pollos.

DE los alones, mollejas, higadillos, y peſcuezos harás pedacitos, los lavarás bien, los eſcorrerás; freirás tocino, y con el pringue freirás los menudillos, los pondrás en la vaſija, freirás cebolla menuda, y la echarás en la Pepitoria: machacaràs ajos con pimienta, ſal, clavillo, canela, y peregil; y quando eſ-

tuvieren: cocidos, echaràs ſalſa de avellanas, como queda dicho, con la que darà un hervor, poniendo un poco de agrio con eſto puedes añadir un plato, para algunos muy guſtoſo.

Pollos rellenos.

COrtaràsles los alones, y peſcuezo, compondràs carne, como en los rellenos de lechugas, ò almondiguillas; la cocerás; y quando eſtuviere cocida, la diſpondràs con todas eſpecias, y perègil, la ſazonaràs de ſal, y echaràs unos huevos crudos; compondràs paſta, rebolviendola bien, rellenaràs los pollos, deſpues de rellenos les cruzaràs los garrones, porque no ſe ſalga el picado, los aſſaràs en una cazuela, echando una poca de manteca de puerco. Si lo quiſieres dar con ſalſa, tomaràs un poco de caldo de la olla, y deſpues de cocidos echaràs una ſalſa de avellanas con huevos, como eſtà dicho en otros guiſados.

Pollos lampreados.

PAra eſtos pollos bien limpios, y pueſtos en ſu ollita, freiràs tocino en dados; y frito, echaràs cebolla menuda, con todas eſpecias, dos granos de ajo majados, y un poquito de vino blanco: les daràs bueltas por eſpacio de una hora, los ſazonaràs de ſal, echandoles un poquito de azafran para color; y eſte, con un poco de agrio, dice bien con peregil, y harina quemada.

Anades con membrillos.

ASſaràs las anades con ſalſa de membrillos, los mondaràs, partiendolos por enmedio, y los cortaràs en rebanadillas delgadas, tocino en dados, lo freiràs, haſta que eſtè blanco; frito que eſtè, echaràs cebolla menuda, y los membrillos los reogaràs, haſta que queden blandos: los ſazonaràs con todas eſpecias, y canela, echaràs un poco de vino, vinagre, azucar, y caldo; tendràs las anades aſſadas con tocino, las compon-

dràs ſobre unas rebanadas de pan toſtado, luego echaràs la ſalſa por encima. Eſta ſalſa ſirve para otros paxaros gordos, como ſon alcarabanes, gangas, y liebres, ſi ſon tiernos; y ſi quieres componer una pierna de carnero, ò de baca, es buena con dicha ſalſa.

Anades para caminantes.

LAs anades comunmente ſon duras, y para los caminantes ſuelen tener poco tiempo para componerſe; por lo que haràs eſto: Deſpues de limpias, las chamuſcaràs, porque ſiempre les queda algo de bello, las pondràs en el aſſador, freiràs tocino, y aquel pringue echaràs en una cazuelilla con unos granos de ajos majados, ſal, pimienta, agrio de limon, ò agraz; ſe iran aſſando poco à poco, las iràs untando con un manojo de plumas, de modo, que ſe empape el pringue; y quando te pareciere eſtar aſſadas, tendràs un poco de aguardiente tibio, con el que las rociaràs, que aunque las anades, ò qualquiera ave ſilveſtre ſea dura, aſſi ſe enternece, y ſe compone promp-

prompto el guiſado, y con èl deſocupa ligero el caminante.

Gallinas con acederas.

ASſaràs una gallina, la haràs quartos, y con un poco de tocino en dados muy menudos, los freiràs bien, haſta que eſtèn blancos, echales un poco de cebolla muy menuda; rogaràs la gallina con el tocino, y la cebolla, le echaràs caldo, quanto ſe cubra, con un poquito de vino, un poquito de vinagre, y ſi tuvieres un poco de manteca freſca, ſe lo puedes echar; ſazona con todas eſpecias: en eſte platillo no ſe echan huevos, ha de ſalir un poco agrio. Si le quiſieres poner un poco de verdura picada, podràs, y en eſte particular acederas, qualeſquiera que ſean.

Pichones, ò Pollos rellenos.

PAra rellenos aſſados freiràs tocino, y cebolla, echaràs la carne majada, y huevos crudos, y freiràslos haſta que ſe ſequen, como huevos rebueltos, echalo todo en el tablero, lo machacaràs de nue-

nuevo con peregil, lo pondràs deſpues en una cazuela, echaràs de todas eſpecias, amaſſaràs la paſta con huevos crudos, teniendo aparejadas las aves, quitados los peſcuezos, y alones, las rellenaràs, deſpuntando la rabadilla; cruzaràs los garroncillos, porque no ſe ſalga el relleno, tomaràs un pliego de papel de eſtraza, untado con manteca, un polvo de ſal, y pimienta, lo embolveràs cada uno de por sì, los pondràs entre dos fuegos: ſi el fuego es manſo, ſe aſſaràn en hora y media, rebolviendolos de quando en quando.

Gallina dorada.

DEſpues de bien limpia la gallina grueſſa, la cortaràs los pies, alones, y peſcuezo, la coceràs en la olla de la carne, y cocida la ſacaràs, la pondràs en el aſſador ſegura, embolveràs un pedazo de tocino gordo, lo calentaràs en la punta del aſſador, enciendelo, y las gotas diſtiladas rociarán la gallina por todas partes; tomaràs deſpues quatro yemas, las batiràs bien, unta con ellas la

la gallina, assi caliente : si quieres echarla azucar, y canela, podràs, y sino sola canela, y machacada esta, ponla sobre la sopa; y lo mismo haràs con capon, ù otro genero de aves.

Pasteles de Pollos, ò Gazapos.

LImpiaràs los pollos, ò gazapos tiernos, y gruessos, los despedazaràs, y los pondràs en guisado, con tocino frito, cebolla, peregil, dos lechugas majadas, quatro granos de ajo, con todas especias, y un poco de vino blanco, los dexaràs, que se assen à fuego manso; haràs la massa assi : Pondràs un puchero con agua, y sal, y haràs la massa, que conocieres proporcionada; para quatro pollos, quatro onzas de manteca de puerco, y quatro huevos; la sobaràs bien, hasta que haga correa; cortaràs à pedacitos la massa, la ensancharàs à modo de una cazuelilla; echaràs de los pollos un poco de caldo del guiso, paraque se conserve la humedad en el pastel, lo cubriràs con massa, haràs su repulgo, ò qualquiera figura; los coceràs en el

el horno, y quando eſtuvieren à medio cocer, batiràs un par de huevos, los bañaràs con unas plumas, los bolveràs al horno, paraque acaben de cocerſe. Eſte es buen documento para los economicos; pues con quatro pollos ſe puede contentar à ocho.

Pollas de leche en abreviatura.

TOmaràs pollas grueſſas, las limpiaràs brevemente, freiràs tocino entre gordo, y magro, haràs quartos las pollas, las freiràs con el tocino; y fritas, ſi ſon quatro, echaràs dos eſcudillas de vino blanco, cargaràs de canela, daran dos hervores en la ſartèn; ſe podrà ſacar caldo del miſmo guiſo, que es bueno para hueſped, que ſe ha de deſocupar prompto por la preciſion de ſu viage.

Pollas, y Capones aſſados.

LImpios los capones, ò pollas, partidos como queda dicho, los haràs un ahugero junto à la rabadilla, paraque eſtè recogida la pierna del capon, que

que ha de partirſe por mitad, los aſſaràs en una cazuela, con buena manteca de tocino freſca, que podràs mantener todo el año aſſi: En la vaſija de la manteca has de echar agua clara, que dure alli lo mas doce dias, (y ſi la mudas de ocho en ocho dias ſerà mejor, y jamàs ſe bolverà rancia, la podràs aprovechar para muchas coſas, la gaſtaràs en aſſados) y las aves compueſtas con ella, peregil, dos granos de ajos majados, un polvo de pimienta, ſal, y azafran ſon linda coſa; y ſi los capones eſtuvieren duros, que dèn un hervor en la olla de la carne; y para quando eſtuvieren aſſados, tendràs un poco de gigote bien compueſto en los miſmos platos, donde ſerviràs los capones pico arriba, les echaràs una cucharada de gigote: ſirvelos de eſte modo.

Almondiguillas de Ave.

TOmaràs las pechugas de las aves, que ſean buenas, lo demas coceràs para caldo, las machacaràs bien, majaràs aſſi miſmo una enjundia de gallina

freſ-

freſca, tendràs à remojo una miga de pan blanco, mezclaràs el pan con la enjundia, con dos yemas de huevos, lo mezclaràs con la carne, machacalo todo junto, lo pondràs en torteras, echando dos huevos crudos, lo ſazonaràs de ſal, y canela, tendràs caldo de ave colado, ſin ningun genero de verdura; lo pondràs en una cazuela, y haràs las almondiguillas del tamaño del pulgar lo mas, las echaràs en el caldo hirviendo, coceràn como por eſpacio de tres quartos de hora, pondràs un poco de agrio de lima, ò agraz. Eſtas ſon para los Enfermos inapetentes; no han de llevar ſalſa alguna.

Pollos de Carretero con ſalſa de Pobres.

ESte es un modo de componer pollos promptos, y guſtoſos. Deſpues de bien limpios, haràs quartos, los freiràs con tocino, ò con aceyte; tendràs un puchero de agua ſazonada de ſal, machacaràs ajos, de modo, que ſobreſalgan con pimienta, agraz, y azafran; todo eſto lo machacaràs junto, deſatalo con el agua del puchero, que dè dos hervores,

res, con un puñado de pan rallado; tendràs los pollos compueſtos en una tortera, los echaràs la ſalſa por encima, que den otros dos hervores, teniendo cuydado de menearlos, no ſe ſocarren. Eſtos ſon unos pollos, que ſi corre prieſſa, ſe pueden componer en media hora; porque de la ſartèn ſalen de modo, que ſe pueden comer: la ſalſa ſirve para ſuavizarlos, y abultarlos.

Subſtancia para Enfermos.

AUnque ſea poco, lo que el Enfermo tome, es meneſter ſea ſubſtancioſo. Para una eſcudilla tomaràs un quarto de gallina buena, con una docena de garbanzos, y una punta de brazuelo de carnero; y quando eſtuviere cocido tomaràs el quarto de ave, lo majaràs en el almirez, tendràs un pedacito de pan remojado en el miſmo caldo, lo majaràs con la carne, deſatalo con el caldo de la gallina, de manera, que queden en una eſcudilla; lo colaràs por un paño limpio, echalo en un pucherito, ponlo al fuego, quanto ſe caliente; lo ſazonaràs con

con ſal, y un poco de azafran, y ſe pue-
de dar al Enfermo, rebolviendolo con
una cucharita; porque ſuele aſſentar par-
te de la carne en la eſcudilla, aunque ſe
haya colado. Por eſto, y porque los call-
dos, y ſubſtancia han de ſer muy freſ-
cas, principalmente en Verano, en qu
ſi ſe guardan mucho rato ſe corrompen
lo que ſe havia de cocer una vez, l
pondràs en dos, y ſi quieres deſatar al
guna yema de huevo freſco, lo harà
primero en agua, paraque eſtè medi
cocida, antes de echarla en el caldo
batiendola en otra eſcudilla.

Una pierna de carne aſſada.

GOlpearàs la pierna de buena carn
con la buelta de la cuchilla, qui
tando el garron; tendràs un pliego d
papel de eſtraza, lo bañaràs de mantec
de tocino, ſal, y un polvo de pimient
media docena de clavillos, clavados e
la miſma carne, le daràs dos, ò tres co
tes, en los que echaràs un poco de agri
de lima, ò naranja; embuelve la carn
en el papel, la aſſeguraràs en el aſſado

y

y que se vaya assando poco à poco. Es muy gustosa, y à algunos parecerà cocida, y no assada.

Modo de componer un Lechon, desde que se deguella hasta colgarse: servirà en especial para Religiosas.

PRimeramente es necessario saber el recado que entra, y en particular las especias. Son menester seis horcas de cebollas, media libra de pimienta, quatro onzas de canela, onza y media de clavillos, libra y media de avellanas, una de piñones, otra de anìs, dos manojos de oregano para lavar el menudo, un poco de tomillo, è hinojo, y una docena de naranjas: la sal, canela, y clavillo, todo lo passaràs por cedazo, tendràs un caldero de agua de seis cantaros à hervir, echaràs un puñado de sal en el barreño, donde se ha de coger la sangre, y al mismo tiempo, que cayga, la iràs rebolviendo sin parar: despues quitaràs las venas, colandola, con un linete: tendràs una canasta grande, con un paño ten-

tendido, para coger las tripas, y unos hilos para atar las morcillas, y longanizas; prevendrás otra canasta con paño para recoger las gorduras para las morcillas; lavarás los intestinos, antes que se enfrien, con buen recado de aguas tibias, y à la ultima agua les echarás una poca de harina, las bolverás à lavar con el cocimiento de olor; tendrás unas ollas prevenidas, en que echarás los morcales à un puesto, y para las longanizas à otro con la misma agua, y quando se huvieren de llenar, les echarás otra agua tibia de la misma, paraque estèn suaves: el dia antes limpiarás la cebolla, la cocerás con agua, y sal; y despues de picada, la pondrás en un tablero pendiente, para que se escorra; despues, en una almohada bien limpia, la colgarás al sereno; cortarás las grossuras bien menudas, las acomodarás en una cazuela grande, echarás la cebolla, sal, y la mitad, ò menos de la pimienta, y canela, la mitad del clavillo, piñones todos, despues de limpios y remojados, la mitad del anìs limpio, y tostado, las avellanas bien limpias, y tostadas, echarás en la pasta luego la

san-

ſangre, y la rebolverás bien, no ſe buelvan rancias; tomarás un poco de paſta, la freirás en la ſartèn, para ver ſi tiene baſtantes eſpecias, y ſal, y ſi eſtá ſazonada, empezarás à llenar de modo, que queden bañadas, paraque no ſe rebienten, las irás echando en el caldero, con agua tibia, y quando eſtuvieren todas, las pondrás à cocer eſpacioſas; en cociendo, las eſpumarás con mucho tiento, porque no ſe rebienten, las irás punzando, poniendo una ahuja en un palillo de hinojo, y quando eſtuvieren cocidas las ſacarás de los hilos, las pondrás en una meſa ſobre un paño blanco, las enjugarás con otro: del pringue de las morcillas podrás hacer tortas; tambien es bueno para migas.

Luego prevendrás una tabla, en que cortarás la carne bien menuda, y la picarás para las longanizas, tendrás un puchero de vino blanco, y un poco de anìs à cocer, que dè un hervor, y le taparâs bien, no ſe exhale: echarás las eſpecias, ſal, y adobo bien caliente, ſe rebolverâ bien la paſta; la probarás, para ver ſi eſtâ ſazonada: pondrás un poco de fuego debaxo, paraque ſe mantenga

ca-

caliente; prevendràs unos embudos, ataràs las longanizas, que no ſean muy grandes, deſpues tiendelas en una meſa, y enjugalas con un paño: ſi el tiempo eſs humedo, las colgaràs donde dè bien el ayre, haſta que ſe enjuguen.

Salchichas, ò Longaniza baſta.

SE hacen de liviano, lengua, corazon, riñones, y de las degolladuras: echaràs pimienta, y ſal, deſpues de cortadass bien menudas; las ataràs como las morcillas, (no ſe han de cocer) y las colgaràss donde ſe enjuguen.

Derritido.

LAs enjundias, y papadas haràs pedaçitos, y las pondràs en una perola, ſartèn, ò cazuela, les echaràs dos eſcudillas de agua, porque no ſe quemen; luego lo colaràs en la vaſija, donde ha dè eſtar, poniendo una camueſa en quatro gajos; deſpues de colado la ſacaràs fuera, porque no ſe buelva rancio, y ſe mantenga freſco todo el año; le echaràs agua

agua de ocho à ocho dias, ſe mantendrà como el dia, que ſe hizo, le llaman ya comunmente Derretido.

Salar las piezas.

COn ſal menuda iràs bañando las piezas por todas partes, y en eſpecial por los garrones, cargaràs bien la mano, las pondràs pendientes una ſobre otra, paraque ſe puedan eſcorrer: (à los tempanos no les eches tanta ſal) à los ocho dias puedes colgarlas.

Chicharrones del Derretido.

HAràs unas tortas, picandolas bien antes en la cazuela; deſataràs la maſſa con dichos chicharrones, los ſacaràs, y haràs las tortas llanas, las pondràs ſobre unas oblèas, echandolas azucar, y canela por encima; y ſi añades yemas, ſerà gran coſa; las llevaràs al horno, y cuyda no ſe quemen. Te he de decir, que ſi el lechon fuere muy crecido, añadiràs recado con juicio prudencial.

CAPITULO I.

COMIDA DE PESCADO.

Abadejo.

Siendo mi intento inſtruirte en todas las coſas, que ſirven al mantenimiento humano, me ha parecido comenzar en Abadejo, aunque notes al principio de poca ſubſtancia. Para componer, pues, guſtoſo el Abadejo, uſaràs de eſte artificio: Cortadas todas las raciones, las pondràs bien lavadas en una vaſija eſpacioſa, haſta que con ellas cubras la primera ſuperficie, ſobre las quales echaràs ajos caſcados, pan rallado, con abundancia de peregil; ſobre las que de nuevo eches en dicha vaſija, haràs la miſma diligencia, y deſpues de acomodadas todas las raciones echaràs aceyte crudo, un poco de ſal, y agua, que las cubra, y aſſi pondràs el Abadejo à fuego lento, bien tapado, haſta que quede

de enjuto, y de eſte modo lo ſerviràs con poco caldo.

Abadejo ordinario.

DEſpues de cocidas las raciones, las pondràs en una tabla à eſcorrer, las paſſaràs por aceyte, las iràs poniendo en la vaſija, echaràs peregil, agua ſazonada, haſta que ſe bañen, freiràs cebolla, y quando eſtuviere frita, echaràs un puñado de harina con la miſma cebolla, todas eſpecias, y un poco de agrio, y todo eſto ſobre el Abadejo, que dè un par de hervores, ſazonandolo de ſal. Siempre que hablâre de agrio, ſe entiende de lima, ò naranja, en cuya falta ſervirà el vinagre, ò agraz; y en coſa, que lleve queſo, ò leche, ningun agrio es bueno.

Abadejo de otro modo.

COgeràs las raciones, y las pondràs à cocer, y al miſmo tiempo pondràs à freir cebolla, con abundancia, picaràs ajos en el almirez, con pimienta,

y azafran los deſataràs con un poco de agua, luego lo echaràs en la ſartèn, con la cebolla, ſazonado de ſal, lo pondràs en una cazuela al fuego, y quando lo hayas de ſervir iràs echando en los platos ſobre el Abadejo, de la dicha cebolla, con un poco de zumo de tomate, ò agraz, lo que traxere el tiempo, y un puñado de peregil.

Otro Abadejo diferente.

LE pondràs à cocer: quando haya dado un hervor, eſpumalo, quitale aquella agua; tendràs pan toſtado à remojo en agua, y vinagre, luego lo eſcorreràs, lo picaràs en mortero, con unos ajos, todas eſpecias, y un buen puñado de peregil; el aceyte, que llevarà eſte Abadejo, ha de ſer con ajos fritos; deſataràs la ſalſa con agua fria; mezclalo todo ſobre el Abadejo, lo pondràs, que dè un hervor, y lo ſazonaràs de ſal; no conoceràn ſi eſta ſalſa es de avellanas, y es muy buena.

Almon-

Almondiguillas de Abadejo.

COceràs el Abadejo con agua, y ſal, luego lo pondràs à eſcorrer, le quitaràs las eſpinas, le capolaràs, echandole huevos correſpondientes en crudo, pan rallado, todas eſpecias, peregil, yerva buena, un poco de queſo rallado, lo amaſſaràs todo junto, y haràs las Almondiguillas, las iràs friendo en aceyte, tendràs agua ſazonada hirviendo, las iràs echando en ella à cocer, echaràs un poco de aceyte, con ajos fritos; picaràs una ſalſa de avellanas, con un poco de pan remojado en agua, y vinagre, la deſataràs con el miſmo caldo de las Almondiguillas, luego la echaràs en ellas, que dèn un par de hervores.

Abadejo frito con miel.

ESte Abadejo cocido lo ſacaràs, y pondràs à eſcorrer; haràs la paſta de eſte modo: Tomando una poca de harina floreada para diez raciones de Abadejo, echaràs una eſcudilla de miel, ha-

harás tu paſta con un poco de agua, luego pondrás la ſartèn con un poco de aceyte al fuego, de modo, que eſtè bien caliente, y eſto ſe haga ſiempre, que ſe huviere de freir, excepto las magras, (como ſe dicho en la comida de carne) moja las raciones en la paſta, y las freirás: eſto es bueno para Lamineros. Tambien puedes echar huevos, y azafran en la paſta; pero no ha de llevar miel.

Abadejo en otra forma.

COgerás las raciones, deſpues de bien lavadas las enjugarás, las pondràs en una vaſija eſpacioſa, tendràs una ollita de agua ſazonada, luego echaràs ajos machacados, peregil, y eſpecias, y antes de ponerla al fuego menearàs la vaſija, haſta que ſe introduzca el recado abaxo, y eſto miſmo ſervirà para Beſugos; con la advertencia, que todo el recado ſe ha de poner en una olla à cocer, menos el aceyte, que ha de ſer frito, y deſpues con dicho recado, en un hervor eſtan cocidas; y podràs

dràs echar un poco de agrio de limon.

Otro guiſado de Abadejo.

POndràs las raciones en la vaſija, echaràs ajos crudos, con ſal, pimienta, azafran, y aceyte, peregil, tomate, partecitas de naranja, y con un poco de agua las pondràs à cocer. Es muy guſtoſo, y todas las coſas piden ſu ſaynetillo; porque el mucho recado tambien deſcompone la comida.

Abadejo con tomate.

COrtaràs las raciones, lavalas bien; luego las coceràs, eſpumandolas, ponlas à eſcorrer en una tabla; freiràs cebolla, y tomates con abundancia; compondràs las raciones en una vaſija ancha, cubre la primera ſuperficie de ella con las raciones, ſobre que echaràs la cebolla, y tomate, peregil, y pimienta, ajos machacados; y de eſta ſuerte iràs proſiguiendo con las otras raciones, que de nuevo echaràs, haſta llenar la vaſija: echaràs un poco de agua,

quan-

quanto baſte à bañarlas, que dèn un par de hervores, lo ſazonarás de ſal: eſte no neceſſita de otra eſpecia, por quanto ſuple el tomate. Es aſſi muy guſtoſo, y como conſervarás los tomates todo el año, verás mas adelante.

Abadejo con prebe.

NO tenia intencion de poner mas guiſados de Abadejo; pero me ocurre lo que me paſſó en las Montañas de Alpartil con dos Cocineros de tan poca ſubſtancia como el Abadejo, que para hacerſe à sì miſmos, y al Abadejo de mas ſubſtancia, dixeron no debia cocerſe, pero ſi enharinarſe antes de echarlo en la ſartèn: bella coſa! Pero eſto parece diſcurrir mas en Carneſtolendas, que en Ayunos, ya por lo enharinado, y ya por la ſuperfluidad de aceyte, que por no poderſe aprovechar, ſe deſperdicia; quedenſe ellos con ſu maſcarilla, que yo, como mas ajuſtado al eſtado de Religioſo pobre, diſcurro, que la harina mas daña en eſta ocaſion, que aprovecha; pero no la quito del todo, como verás.

Deſ-

Deſpues de bien lavado el Abadejo, lo pondrás à cocer con agua, y ſal, lo eſpumarás, paraque ſe vaya toda la porcion, que tiene corrupta, y el cocerlo, y eſpumarlo harás ſiempre, que la calidad lo permita; lo pondrás en una tabla à eſcorrer, luego pondrás la ſartèn, lo irás friendo, y acomodando las raciones en la vaſija, de modo, que queden llanas, y la piel ſiempre mirará à la parte ſuperior, paraque te puedas acomodar mejor al tiempo del partir; deſpues de hecha eſta diligencia, tomarás una porcion de aquel aceyte, en que has frito el Abadejo, ſobre el qual echarás un puñado de harina, à proporcion del aceyte, y Abadejo; (què linda coſa!) la pondrás al fuego, irás rebolviendo con la cuchara, haſta que conozcas, que ſe quema la harina; luego la echarás ſobre el Abadejo, y cauſará el miſmo efecto, como ſi al freirſe ſe huviera enharinado, logrando al miſmo tiempo no deſperdiciar el aceyte, en que ſe friò el Abadejo; pues ſi quedára todo enharinado, no ſe podia aprovechar para eſcudilla; v. gr. huevos, yervas: para lo que quiſieres podrás uſar

como

como si con èl nada huvieras frito, lo que no se podia lograr, enharinando primero el Abadejo, en que se faltaba algo à la limpieza en no cocerlo; echarás unas hojas de laurel en el Abadejo, picarás unos granos de ajos, con pimienta, azafran, y sal; todo esto desatarás, y echarás en la misma vasija, con un poco de zumo de naranja; y si no la huviere, llevo dicho, que el vinagre hace sus veces; lo bañarás con agua, ponlo à cocer, y quando huviesse dado dos, ò tres hervores, sazonalo: el peregil en qualquier pescado es bueno; pero mas particularmente en el Abadejo.

CAPITULO II.

PROSIGUE LA COMIDA de pescado.

ARTICULO I.

Anguila assada.

A La Anguila, despues de bien lavada, quitarás dos dedos por la cabeza, y quatro por la cola; la enjugaràs con un paño, porque no sepa à cieno, y la pondràs en pedazos sobre hojas de laurel; y si no las tuvieres, ponle sobre unas cañas, partidas en raxas, y de este modo puedes hacer qualquier pescado, que en todos, ò en los mas dice bien.

Anguila con arroz.

POndràs el arroz à cocer con todas especias; y si las Anguilas son gruessas, quando el arroz estè medio cocido las

las echaràs en èl; ſi fueren menudas, n
las eches haſta, que el arroz ſe haya co
cido, con un puñado de peregil: aſſi
componen muy buen plato.

Anguilas en guiſado con ſalſa.

ESte es el modo mas comun: Toma
ràs las Anguilas, deſpues de desbar
rigadas, las haràs trozos de dos dedos, c
como quiſieres; las lavaràs muy biem
las pondràs en una cazuela, echandola
ajos fritos, un puñado de peregil, cor
tado menudo, pimienta, azafran, cla
villo, y canela; con el clavillo iràs co
tiento, por ſer eſpecia muy ardiente: la
pondràs à cocer con un poco de agua, y
ſal, y conforme vayan cociendo, picarà
una ſalſa de piñones, ò avellanas, y
quando eſtè picada, tendràs un poco d
pan en remojo: ſi las avellanas ſon toſ
tadas, tambien el pan ha de ſer toſtado
lo exprimiràs, y lo picaràs todo junto
con dos granos de ajos, ſegun la canti
dad de las Anguilas: ſi quieres no ſep
mucho à los ajos, los aſſaràs primero
y quando eſtuvieren cocidas las Anguil
las

las deſata la ſalſa con el miſmo caldo, la que echaràs ſobre dichas Anguilas, y darà dos hervores, teniendo cuydado de menear la vaſija, porque no ſe ſocarre con la ſalſa: las ſazonaràs, y ſi no quieres echarles ſalſa, tambien ſon buenas con el caldo.

ARTICULO II.

Sollo peſcado, y Lobo.

PAra componer guſtoſamente el Sollo, le cortaràs la cabeza, que no es afrenta, y ſazonaràs un cocimiento de agua, ſal, vino, y vinagre; ponle buena manteca de baca freſca, y echale de todas eſpecias, y cantidad de yervas, peregil, un poco de hinojo, y oregano, y con todo eſto lo coceràs, y majaràs unas rebanadas de pan toſtado; y de eſte modo, aun deſpues de tan mortificado, te darà el pobre Sollo un buen plato.

Sollo

Sollo aſſado.

TOmarás oregano, ſal, y ajos, y lo machacarás todo junto en el mortero, lo deſatarás con vinagre, y echalo en una olla de barro, de manera que eſtè bien cubierta, y echale vino blanco, paraque tome bien el guſto, unos clavillos enteros, y no eches otra eſpecia alguna; ſazonado de ſal, y que eſtè un poco agrio, echa el Sollo en ruedas en el adobo, pon un poco de aceyte encima, que ſea bueno. Eſte peſcado ſe ha de aſſar en las parrillas, untalo con aceyte, y con el adobo, ò manteca freſca: ſi quieres hacer gigote de èl, podrás ſacarlo tan blanco, como ſi fueſſe de Capon; pero ſerá Capon gigote.

Almondiguillas de Sollo.

PIcarás la carne de Sollo muy bien, cruda, como ſe halláre; luego le pondrás huevos, y pan rallado, la ſazonarás con pimienta, clavillo, y canela, tendrás caldo de garbanzos compueſto,

y

y harás tus almondiguillas, echandolas un poco de verdura picada, las quaxarás con unas yemas de huevos deshechos, y assi las podràs servir.

Costrada de Sollo.

LA carne del Sollo emperdigaràs en la sartèn, con buena manteca, ò aceyte, la sacaràs en una pieza, que se enfrie, la sazonaràs con todas especias, canela, un poco de zumo de limon, azucar molido, y huevos crudos, bien deshechos; de esta manera haràs la costrada, cociendola al fuego manso: suele ser tan buena, como otra qualquiera carne.

Pastelillos de Sollo.

PIcaràs este pescado crudo, despues de bien picado le pondràs huevos crudos media docena, v. gr. à proporcion de la cantidad del Sollo, sazonalo de todas especias, y un poco de agrio, y le echaràs sal, y aceyte; despues mezclalo todo, y de esto haràs una massa con harina, azucar molido cernido, un poco de

de aceyte, ò manteca, unas yemas de huevo, con sal, amassado todo con un poco de vino blanco: de esta massa haràs los pastelillos, y los freiràs en la sartèn: echales unos polvos de azucar por encima, y servidos calientes, gran cosa.

Lobo de mar assado.

ENtre los pescados, que conocemos en este Reyno de Aragon, es uno el llamado Lobo, y por haver de tratar tan poco de èl, le ingerimos con el Sollo. Su figura es como Saboga; el mejor modo de componerle para nuestro mantenimiento, es assado, en esta forma: Hecho trozos, se pondrà sobre unas hojas de laurèl, en vasija espaciosa, freiràs unos ajos, y los echaràs sobre el pescado, tendràs prevenido en una cazuela peregil picado, con ajos, pimienta, y agrio, y le iràs dando con un manojo de peregil por encima, le pondràs mas fuego arriba, que abaxo; despues le bolveràs, y le daràs por la otra parte con la salsilla, y despues lo podràs servir à la mesa.

ARTI-

ARTICULO III.

Del Atùn, Beſugo, y Salmòn.

PAra componer Atùn lo pondràs en agua corriente dos dias, y aſſi ſe le quitarà la ſal; lo haràs trozos del tamaño de nueces, lo coceràs de modo, que dè en el agua un par de hervores, luego le quitaràs aquella agua, y lo pondràs en otra, que buelva à cocer; y ſi aun aſſi eſtuviere muy ſalado, repetiràs la miſma diligencia con otra agua, y un puñado de colas de cebollas, y ſino un poco de paja de centeno: con el cocimiento de eſtas dos coſas ſe deſala, deſpues lo eſcorreràs; dexalo enfriar, lo iràs enharinando, lo freiràs, y echalo en la olla donde ſe ha de guiſar, con cebolla frita en abundancia, y en lugar de caldo echaràs vino blanco, y todas eſpecias: dexalo cocer à fuego manſo, dandole alguna buelta con cuydado, no ſe deshagan las porciones; los ſazonaràs, y quedarà con una ſalſilla, por la harina,

que ſe echò al freirle : eſte es un guiſo, que algunos dudaràn ſi es de carne.

Coſtrada de Atùn.

PIcaràs de la carne magra del Atùn, y le pondràs un poco de la hijada en lugar de tocino, la cantidad, que te pareciere, picandolo todo junto muy bien ; tomaràs un poco de manteca de baca, y ponla à calentar en una cazuela, y ſino tienes manteca, pon aceyte; porque los pobres nos componemos con lo mas barato ; y quando eſtè caliente, echaràs el peſcado picado, y lo emperdigaràs de manera, que quede enjuto, como ſi fuera carne ; lo ſazonaràs con todas eſpecies, y canela, zumo de limon, y ponle unas paſſas, echale unas quatro onzas de azucar, v. gr. à proporcion del Atùn, huevos crudos, con la miſma proporcion, y haràs la coſtrada, ſazonada de ſal : ſi es neceſſario, dale un baño de huevos deshechos por encima, la que aſſi pondràs à toſtar, con un poco de fuego por la parte inferior, y ſuperior.

Sal-

Salpicòn de Atùn.

DEſpues de deſalado el Atùn es muy bueno, ſi es de hijada: cocido que ſea, haràs unas rebanadas de lo mas grueſſo, entreſacando lo magro; compondràs Salpicòn con cebolla, pondràs las rebanadas grueſſas por las orillas del plato, y el Salpicòn en medio, con unas cortadas de cebolla cruda, echaràs aceyte, y vinagre, y unos polvos de pimienta; eſte es el mejor peſcado para Salpicòn.

Beſugo aſſado.

ESte es el mejor peſcado de eſtos Paìſes de Aragon. Deſpues de bien limpio, y eſcamado, le lavaràs, y enjugaràs con un paño limpio, lo pondràs en una vaſija eſpacioſa; ſobre unas hojas de laurèl, le echaràs ajos fritos por encima, luego le pondràs fuego abaxo, y arriba algo mas; y quando los trozos eſtèn medio aſſados, tendràs prevenida una cazuela, ajos picados, pimienta, peregil, ſal, agrio de lima, ò limon, y los iràs

rociando con un manojo de plumas, ò peregil, por una, y otra parte.

Escaveche de Besugo.

HAs de escamar los Besugos, lavarlos bien, y los pondràs à enjugar: si los quieres freir enteros bien puedes; pero si los huvieres de servir en trozos, serà bien que antes los hagas; quitales las cabezas, que no son peores por mas descabezados, que podràs aprovechar en plato extraordinario; pero no uses de trampa con ellas, porque à vista de todos saldràs por cabeza de Besugo, que serà lo mismo, que acreditarte de mala cabeza, y sin substancia. Luego freiràs tus trozos, y los pondràs en parte donde se enfrien; tomaràs el zumo de una docena de naranjas agrias, como zumo de suegra, le echaràs un quartillo de vinagre por aumento; pondràs agua al doble de vinagre, un poco de sal, y pimienta, y un poquito de clavillo, y azafran; pondràs el escaveche en una cazuela, adonde estè caliente, y no cueza. Este cocimiento, despues de calien-

te,

tè, que te parezca haya recocido un poco, retiralo, ſazonandole primero; y quando eſtè frio, echaràs los trozos de Beſugo, que vengan ajuſtados: ſi los quieres ſervir calientes, ſacaràs la cantidad, que hayas de gaſtar, con un poco del miſmo adobo, ſin echar otra alguna coſa; porque ya expelen de sì el aceyte, que percibieron al freirſe, los que podràs conſervar por baſtante tiempo.

Salmòn.

EL mejor modo para eſte peſcado, ſi es freſco, ſerà cocerle, echarle ceyte crudo por encima, y un poco de agrio, y ſino cogeràs cebolla frita, lo ſerviràs, ſazonandolo de ſal; y ſi eſtuviere ſalado, ponlo, ſi ſer puede, en agua corriente como el Atùn, por eſpacio de veinte y quatro horas; deſpues ſacalo, y eſtregalo con un eſparto limpio, como te digo en las notas del principio; porque la limpieza, aunque es forma accidental, baſta para hacerte Cocinero de forma: lo ſerviràs con un polvo de pimienta, y aceyte crudo.

ARTI-

ARTICULO IV.

De las Truchas, Luz, y modo de conservarse el pescado.

LAs Truchas son pescado muy estupendo, y de mucho regalo; para cocerse no es menester mas que agua, sal, unas matas de peregil, agua quanto se cubran; despues de cocidas las echaràs un poco de agrio por encima, y un polvo de pimienta, y assi las podràs ser vir.

Truchas de otro modo.

TOmaràs las Truchas, que sean crecidas; bien limpias, y escamadas, las lavaràs, enjugalas bien; las pondràs à cocer con agua, y sal, aceyte, con ajos fritos, con todas especias, y quando estèn medio cocidas, quitalas aquel caldo, y echalas otro de nuevo, que acaben de cocer; sazonadas con todas especias, desataràs una salsa de yemas, con zumo de limon, de este modo las ser-

ſerviràs: del caldo, que quitaſte primero, compondràs una ſopa buena, donde podràs añadir con huevos duros, ſalſa, y unos pedacitos de acitròn, para adorno de la ſopa; ſerà muy guſtoſa.

Truchas en guiſado.

FReiràs las Truchas con aceyte, y ſi es manteca en qualquier peſcado es mejor; pero te podràs acomodar à tu eſtado; luego picaràs de todas verduras, peregil, yerva buena, lechugas tiernas, y acederas, ſi es tiempo: lo picaràs todo en un mortero, como para ſalſa de peregil; echaràs un poco de pan à remojar en agua fria, machacalo todo, echa azucar, y ſazonalo de todas eſpecias, luego deſatalo con un poco de vinagre, y agua, de modo, que eſtè agridulce, y lo pondràs al fuego, rebolviendolo todo à una mano, haſta que ſe cueza; echale un poco de cebolla frita, bien menuda; pondràs las Truchas en una vaſija, y echalas la ſalſa por encima, que cuezan un poco con ella; y ſirvelas calientes.

Plato

Plato de Truchas, y yervas.

TOmarás las Truchas, que ſean grandes, las eſcamaràs, abrelas por medio, y las haràs pedacitos, los que freiràs con tocino magro, y gordo; tendràs cogollos de lechuga blancos, que ſon los mejores, y han de ſer cocidos con agua ſazonada, acabadas de freir, freiràs unas rebanadas de pan blanco, luego echaràs los cogollos en la ſartèn, con el pringue que quedò, y los freiràs de modo, que no ſe ſequen: los ſacaràs, y pondràs en un lecho de rebanadas de pan, otros de cogollos de berza, y pedazos de Truchas; iràs echando pimienta, y naranjas, y en medio pedazos de pan, de los que freiſte, unos pedacitos de tocino magro entre las berzas, y Truchas, ſe ſirve caliente: ſi quieres hacer eſte plato mas ſabroſo, pondràs manteca en lugar de aceyte. Pero ya eſtoy oyendo tu eſcrupulo, que ſe funda aſſi: Vos, hermano Cocinero, tratais aora de comida de peſcado, en que ſe prohibe el tocino; pues còmo podremos uſar

lici-

licitamente de la manteca, y tocino? Eſte eſcrupulillo, que no notado, te ſeria de mucho guſto, quiero deshacerlo en eſta forma: Es verdad, que mi intento es proſeguir en eſte Capitulo la comida de peſcado, y por eſſo trato de las Truchas, que atendido ſu naturaleza ſe pueden comer en dia de abſtinencia de carne; pero el modo de guiſarlas antedicho, ſuele hacerſe por regalo en dias, que no ſe ayuna; con que no podràs gravar mi conciencia, que aunque de Cocinero, no puede permitirte eſte guſto, aun ſiendo de tan poco gaſto; porque guſto, y gaſto de eſte pobre Cocinero es muy arreglado à la Ley Evangelica, como irás notando.

Luz frito, ò Merluza.

PAraque haviendo de guiſar el Luz no te halles alucinado, ſupueſto, que todo peſcado de mar es ſalado, paraque bien lo compongas, te quiero dar eſta luz: Para deſalarlo lo tendràs en agua el tiempo conveniente; deſpues de bien lavado, hecho porciones, lo enjugaràs con

con un paño limpio, luego lo freirás; cuya diligencia hecha, lo pondrás en una vaſija con aceyte, ajos fritos; picarás quatro granos de ajos crudos, con un polvo de pimienta, agrio de naranja, un puñado de peregil picado; deſatarás con un poco de agua lo que picaſte, lo echarás ſobre dicho Luz: pueſto un poco de fuego arriba, y abaxo, le darás unas bueltas, paraque perciba el recado, y aſſi es muy guſtoſo; y ſi quieres hacerlo con ſalſa de avellanas, la deſatarás en frio, y con un par de hervores, he aqui havrás ſalido muy lucido en tu guiſado.

Para conſervar peſcado.

EN el Capitulo donde tratè del Abadejo en ſalmorejo verias, que no permite eſta Cartilla enharinar el peſcado para freirlo, por los motivos, que allì te dixe; ni te debe admirar, que gaſtaſſe tanto tiempo en coſa de tan poca monta; porque qualquier deſatino eſtá lexos de la Cartilla, que à comprehender otra coſa, mirando al bien comun, la dixera

y

y no como cierto Cocinero, que deſpues que le hice cargo de la ſuperfluidad de la harina, confeſſó con la obra, lo que no quiſo con la palabra, no enharinando el peſcado, que confeſſaba debia enharinarſe, leyendoſe en ſu roſtro eſte ſobre eſcrito: *Haced lo que hago, y no lo que digo*; pero no te haria eſta leccion de guſto, ſi faltáran Maſcarrones: tu, pues ſi quieres conſervar el peſcado, lo freirás ſin harina, ponlo tendido donde ſe enfrie; echalo deſpues en aceyte virgen, ſe conſervará todo el tiempo que quiſieres. Nota bien, que el peſcado enharinado ſe pierde en aceyte.

Adobo para peſcado.

FReirás el peſcado ſin harina, y harás el adobo de eſte modo: Coge hojas de laurèl, ajos machacados, vinagre fuerte, tomillo, hinojo, oregano, unos pedacitos de naranja; con todo eſto harás un cocimiento, y echarás el peſcado frio en èl, y ſino tuviere baſtante ſal, ſe le pondrá à proporcion.

***

ARTI-

ARTICULO V.

De la Saboga, Lamprèa, Barbos, Ranas, y Caracoles.

LA Saboga assada como la Angila, es bella cosa, y si con salsa se compone, tambien es de buen gusto: para empanarla tomarás harina, agua tibia, y la amassarás; luego la adobarás con aceyte, y huevos crudos, un poquito de anìs, aguardiente, y sal; tendrás la Saboga escamada, y lavada, y la pondrás en el hueco de la tripa piñones, y peregil, y lo mismo harás por fuera, con un polvo de pimienta, y sal, y si quieres echar passas, sale bien; luego armarás la Saboga con la massa, à modo de un barquillo; la cocerás en el horno, y si fuera para dia de carne, es buena con tocino entreverado, haciendo unas cortaduras en la Saboga, y la servirás fria ò caliente; si no fuere dia de carne echarás un poco de aceyte con ajos fritos; y con un poquito de ajo crudo tambien

bien ſerá guſtoſa. Creeme, que hablo de experiencia, y ſin haver recurrido à los Padres Deſcalzos, como el enharinado, en los que entrò ſolucion à ſu duda correſpondiente à mi dictamen; pero no à ſu deſeo.

Lamprèa de Rio.

ESte es un peſcado muy ſemejante à la Anguila, tiene diez, ò doce ahugeros debaxo de la cabeza, y es muy ſanguineo. Para componer las Lamprèas, las lavarás antes de cortarlas, deſpues, desbarrigadas, y hechas pedazos, las echarás en una vaſija, con ajos fritos, pimienta, azafran, clavillo, canela, un poco de peregil machacado, y las pondrás à cocer, que con la ſangre, que arrojen harán una ſalſa muy buena.

Barbo.

TOmarás el Barbo, que ſea crecido, lo eſcamarás bien, quitandole las alas, y la cola; luego le pondrás à cocer con agua, y ſal: quando eſtè cocido

le

le pondrás en un plato; y le ſervirás con un poco de aceyte crudo, un polvo de pimienta, peregil, agrio de naranja; a muchos les guſta aſſi, y en eſpecial à los inapetentes.

Ranas en Paſtelillos.

LAs Ranas, deſpellejadas, y lavadas, harás una maſſa con un poco de manteca de baca, agua caliente, ſal, y huevos, à proporcion: armarás las Ranas (y ſerá la primera vez, que eſtarán armadas) en los paſtelillos, echando peregil, pimienta, un poco de azafran, piñones remojados, una puntica de ajo crudo, rebuelto todo: de eſte podrás ir echando ſobre las Ranas, las ſazonarás de ſal, y unas paſſas ſin orujo; luego los cerrarás, los freirás en la ſartèn, ſirvelos con unos polvitos de azucar, y canela por encima, aſſi calientes. Es plato para convalecientes, è inapetentes.

Almondiguillas de Ranas.

QUitarás la carne de las piernas, la capolarás con peregil, y unas yemas de huevos duros, paraque abulten:

ten : luego tomarás un poco de pan rallado, y queſo, à proporcion, de modo, que no ſe conozca mucho; compondrás el capolado con huevos crudos, ſazonarás de ſal, y todas eſpecias, y harás las Almondiguillas, ſin tocarlas con la mano; tendrás un molde para hacerlas, y ſino es mas facil una xicara, mojandola en agua tibia à veces: cogerás del capolado lo que quiſieres dentro de la xicara, y moviendola, quedará la Almondiguilla hecha con perfeccion; y de eſta diligencia no eſcuſo à la Monja mas curioſa, aunque ſe tenga por la mas limpia: ogee bien las moſcas, que no tendrá poco que hacer, no ſe aumente con ellas la paſta; no quiſiera, que con eſta advertencia quedára alguna moſqueada. Prevendrás caldo, ſi puede ſer, de peſcado, y quando menos de garvanzos, las echarás en el hervor, y con un par de hervores quedarán cocidas; harás una ſalſilla de yemas, ò de avellanas, las ſervirás con poco caldo; y ſabelo para todo guiſo, y particularmente en el peſcado, es la mayor falta la ſobra.

Ra-

Ranas con huevos.

POndrás agua en una vasija ancha, con sal, peregil, y ajos fritos, con todas especias; lo pondrás todo à cocer, luego echarás las Ranas, con los huevos estrellados, que estèn espacioſos; y las servirás de este modo: algunos tienen este plato por cosa regalada, no lo estraño.

Caracoles.

DEspues de remojados, los lavarás con un puñado de sal, les darás dos, ò tres aguas, los pondrás à cocer, espumalos; los echarás sal, tomillo, laurèl en hojas, un manojo de oregano; y quando estuvieren cocidos, escorrelos bien, freirás cebolla, los echarás en la sartèn en que se frian: son muy gustoſos; y paraque sepan mejor, harás un ajo de este modo: Tomarás un pedazo de pan, lo remojarás en agua, y vinagre; machacarás unos ajos en el mortero, con un poco de pimienta, y sal; luego lo exprimirás, pondrás un poco de pere-

peregil, yerva buena, lo picarás todo en dicho mortero, echarás yemas à proporcion, tomarás una aceytera de pico, y podrás echar aceyte poco à poco, y rebolviendo à una mano, sin ceſſar, haſta que quede como engrudo, y que ſepa à ſal: de eſte ajo pondrás al borde del plato de los Caracoles, ſi huvieres de hacer muchos platos: y advierto, que no es bueno eſte guiſado para aguados; porque con agua no ſon de provecho.

ARTICULO VI.

De los Huevos de todos modos.

LOs Huevos rellenos ſe hacen de eſte modo: Sacando las yemas, partiendolos por medio, y picandolos con un poco de verdura, y pan rallado, ſazonarás con todas eſpecies, canela, y azucar, echa Huevos crudos à proporcion; quando eſtè un poco blando el relleno, luego rellena los Huevos, rebozalo con otros Huevos bien batidos, con un po-

co de harina: los freirâs con azucar, y canela.

Huevos mexidos.

PAra hacer un par de Huevos echarás una onza de azucar en una cazuela, y bulto de agua, como un par de Huevos; quando eſtè bien caliente el agua con el azucar, echa los huevos bien batidos, ò deshechos, y con hierro diſpueſto à eſte fin los rebolverás, haſta que ſe quaxen: aſſi ſuelen darſe à los Enfermos.

Huevos paſſados por agua.

AAlgunos parecerá coſa frivola el poner por eſcrito coſa, al parecer, tan facil, pero no lo es. Para hacer mucha cantidad à un tiempo, pondrás un caldero de agua à hervir; quando eſtè hirviendo, echa los huevos freſcos en un canaſto, aſſi los ſacarás todos à un miſmo tiempo; porque ſi ſupongo, quieres hacer cien pares, y no es como te digo, unos ſacarás duros, otros rotos, y otros,

otros, sin que estèn buenos para beberse.

Huevos en abreviatura.

TOmarás calabaza, cebolla, tomate, peregil, yerva buena, y lo freirás todo; luego lo echarás en vasija ancha, desharás bien los Huevos, sazonalos de sal, les pondrás fuego arriba, y abaxo, hasta que se tosten; despues los cortarás como tortada, y podrás servir.

Huevos duros.

TOmarás los huevos duros, despues de pelados los pondrás en una vasija, con agua sazonada, freirás cebolla abundante, y echarás peregil, yerva buena, y demás especias, una salsa de avellanas, y que dé un hervor; se pone pan à remojo en agua, y vinagre; pica luego avellanas con dos granos de ajos, y en los Huevos echarás aceyte, con ajos fritos; desatarás la salsa con el agua sazonada: à proporcion de los Huevos has de hacer la salsa, y echar el recado.

Otros diferentes.

POndrás agua ſazonada en una vaſija ancha, echarás peregil, yerva buena, ajos fritos, pimienta, azafran, è irás echando los Huevos eſtrellados, y darán un hervor. Si es tiempo de Primavera ſe podrà poner de todos yervas; y aſſi ſon muy buenos.

Huevos en eſpuma.

TOmarás agua, y azucar correſpondiente à los Huevos, y lo echarás en frio en un puchero, ò chocolatera: ſe deſata con molinillo, y conforme ſe vaya calentando ſe va rebolviendo; y en hirviendo los ſacarás con eſpuma ſobre algun plato de vizcochos, ecudillandolos como el chocolate.

Otros Huevos duros.

COrtarás Huevos por medio à lo largo, haciendolos rebanadillas, como quando ſe corta cebolla; y quando los

los tengas assi dispuestos, freirás cebolla menuda: frita que estè, echarás los Huevos, con un poco de verdura machacada, garvanzos tambien machacados, lo incluirás todo junto sazonalo con todas especies, y quaxalo todo con Huevos deshechos: si quieres echar agrio, sabe muy bien.

Otros Huevos diferentes.

TOmarás de Luz, que no tenga espinas, bien desatado, y lo cortarás como pedacitos de tocino, y harás los Huevos en tortilla; son tan gustosos, que algunos dudaràn si son con tocino.

Huevos rellenos de otro modo.

SAcarás lo que los Huevos frescos tienen dentro de la cascara, haciendole un ahujero como una avellana: con yemas, caldo del puchero, azucar, canela, y almendras picadas, harás una massa, ò pasta, que parecerá pan; con ella rellenarás los cascarones de los Huevos con un embudo pequeño,

sin

ſin enſuciarlos; tapa los ahugeros con caſcara de huevo, y cocidos en un cozo, los podrás ſervir aunque ſea à un Viſitador, Obiſpo, &c. porque ſon de mucho guſto.

CAPITULO III.

PROSIGUE LA COMIDA de peſcado.

Sopa comun.

TOmarás del caldo, que quitaſte de las Truchas, y tendrás Sopas de buen pan toſtado, compondrás las Sopas en una tortera; pon huevos duros deshechos à proporcion, peregil, queſo rallado, unos polvos de clavillos, y canela; tendrás avellanas toſtadas, picalas con unos granos de ajos, pimienta, y azafran; las deſatarás con una porcion de caldo de las Truchas, ponlo todo à cocer en un puchero; cocido, mojarás las Sopas con el demás caldo, que dèn

un

un hervor, luego retiralas, echales la salsa, con unos huevos deshechos por encima, pondrás mas fuego en la parte superior, que inferior, (ya supongo, que las has de haver cubierto) hasta que haga costra; y si en esta Sopa quieres echar algunos pedacitos de otro pescado, será cosa muy acertada.

Sopa de Quaresma.

COrtaràs las Sopas un poco crecidas, las pondràs en una vasija ancha, de quando en quando echa peregil picado, unos polvos de pimienta, y fuera de Quaresma un poco de queso rallado; freiràs cebolla, unos ajos, y echala sobre las Sopas; tendràs dispuesta salsa de avellanas, ò piñones machacados con unos granos de ajo, pimienta, y azafran; la desataràs con agua, que estarà prevenida para las Sopas, ponla à cocer, teniendo cuydado de rebolverlas con el cucharon, porque no se deshagan; cocida que estè la salsa, toma la tercera parte, y echala por encima de las Sopas, las mojaràs, y pondràs à cocer; quando hu-

vieren

vieren dado un par de hervores; quitalas el fuego, y echalas la salsa, que te quedò, tendida por todas las Sopas; y puesto fuego encima, hasta que hagan costra, las podràs servir.

Migas sin ajos.

QUalquiera cosa se puede hacer sin ajo; pero muchas veces el ajo es el sér de qualquier cosa: para hacer Migas sin ajo las cortaràs menuditas, las mojaràs con un poco de agua, y sal; pondràs cebolla à freir, y haràs Migas, picandolas bien, y las tostaràs; y si quieres hacerlas Sopas, les añadiràs un poco mas de agua, y las has de disponer à modo de una tortilla, bolviendolas de una à otra parte, dexalas tostar bien: son muy gustosas, y estomacales.

Caldo.

EL Caldo de yervas, que no sean muy fuertes, pondràs, en una olla, y haviendo machacado avellanas, con un poco de pan, y unos granos de ajos echa-

echaràs huevos crudos, con todas eſpecias; deſataràs la ſalſa con dicho Caldo, echaràs cebolla frita con abundancia, y ponlo à cocer, paraque tome de las eſpecias, y deſpues lo ſacaràs à deſudar; deſata los huevos con caldo tibio, porque no quaxen, y lo incluiràs todo.

Caldo de otro modo.

TOmaràs el Caldo de los garvanzos, deſpues de cocidos, y compueſtos; ponlo en una olla, cuelalo antes, echaràs una ſalſa de avellanas con un puñado de peregil, lo pondràs à cocer, y quando eſtuviere cocido, ſazonalo con eſpecias, ſacalo, y ponlo à deſudar; deſataràs huevos con un poco de caldo tibio, compondràs los grabanzos de nuevo, y puedes de eſte modo añadir otro plato de ellos.

Burete.

ES una eſcudilla eſta, que en la Orden de nueſtro Padre San Franciſco llaman Burete, puede ſer de carne, ò de

de pescado: aora trato de la de pescado. Cogeràs el caldo de las yervas, particularmente si son pencas de acelgas, lo pondràs en la olla, que se ha de hacer el Burete, lo sazonaràs con todas especias, echaràs peregil, yerva buena poca, (y esto en qualquiera cosa, porque sobresale mucho) emperdigaràs unas lechugas, y las picaràs con las pencas de acelga, un puñado de acederas de huerta; y picado todo, lo echaràs en la olla, y una sartenada de cebolla frita, y un poco de queso: lo pondràs à cocer, y lo espesaràs con pan rallado; despues de cocido, sacalo del fuego à sudar, desataràs para una olla de un cantaro, docena y media de huevos con un poco de caldo tibio; y rebuelvelo bien, porque no se quaxe. Es esta una escudilla, que algunos dudaràn si es de carne.

Buñuelos.

TEndràs un molde, à modo de un vaso, tan ancho de arriba, como de abaxo, con una cruz dentro de èl, que le coja todo, que de este modo quedan

dan quatro diviſiones, como ſi eſtvieran dentro de un vaſo, y la cruz ha de tener un cabo de hierro de media vara; aſſi lo ſuelen hacer los Cerrageros: poneſe eſte inſtrumento à calentar, haràs luego una paſta de huevos, con poca harina, que eſtè mas clara, que para hacer hoſtias, ſacaràs el molde del fuego, y ponle en el aceyte; luego le mojaràs en la paſta, y meneandole, ſoltarà, y ſi al principio no ſuelta, ayudale con una caña; ſalen aſſi los Buñuelos como bonetes, y ſe pueden rellenar con peſcado, ò con gigote, quitandoles lo que tienen dentro con unas tixeras; deſpues de rellenos los pondràs en una vaſija ſobre unos papeles, paraque no ſe peguen, desharàs unos huevos, y les daràs con las plumas; ponles mas fuego arriba, que abaxo, haſta que hagan coſtra, y los ſerviràs con azucar, y canela. Si quieres dar ſolos los Buñuelos, deſataràs una poca de miel con agua caliente, y rocialos en el plato; ſi quieres ponerles anís encima, lo haràs. Si te quedàre algo de paſta, haràs unas celoſias, que qualquiera pueda mirar por ellas;

toma-

tomarás una aceytera de buen pico, y apriſa iràs corriendo la mano, haciendo los cruzados ſobre la ſartèn, y las puedes ſervir ſobre los Buñuelos.

Arroz con leche de Almendras.

PAra cada libra de Almendras es neceſſaria una libra de azucar, y otra de Arroz, ſeis huevos, y un poquito de canela; ſe compone de eſte modo: Quando un cazo de agua eſtè hirviendo, echaràs las Almendras, luego las ſacaràs ſobre el tablero, las mondaràs, y echaràs en agua fria, con dos onzas de piñones à cada libra de Almendras; las moleràs, y aſſi no ſaldrà parda la leche: deſataràs la paſta con agua fria; lavado el Arroz con tibia, ponlo à enjugar; y la leche en una olla nueva, que ſe haya atibiado, y tendràs otra con ſal, para emperdigar el Arroz; el azucar echalo en la leche, y lo podràs eſpumar; la canela, ponla en un puchero nuevo en infuſion, y echalo en el Arroz; iràs añadiendo con la leche poco à poco, haſta que el grano blandee, lo ſacaràs del fuego, deſ-

ataràs

ataràs unas yemas con leche fria, ò à lo mas, tibia, y tèn cuydado no ſe coagule: ſerviràs el Arroz con azucar, y canela, reſervaràs leche, por ſi ſe endurece: el reſiduo de la leche colada es de ninguna ſubſtancia, bien que sè hay algunas, no sè ſi diga Señoras, tan pobres, (que es lo mas piadoſo) que lo aprovechan todo, y aſſi en el Arroz dan à comer granzas; pues ſepan, que no ſon aſnos, los que comiendolas diſſimulan, ſino, ò prudentes, ò intereſſados. Supongo, que las Religioſas de garvo entenderàn bien lo que digo, para ſaber manejarſe.

Otro modo de Arroz.

POndràs el Arroz limpio en la vaſija, donde ſe ha de hacer, con un puñado de peregil picado, pimienta, y azafran, y le echaràs ajos fritos: luego lo pondràs à emperdigar, y quando eſtuviere toſtado le echaràs el agua, y ſazonalo, haz que ſe cueza; ſi quieres añadir un poco de peſcado deshecho, ſale muy bien, como los tomates; y ſi

lo

lo quieres toſtar, echarás huevos batidos, poniendole fuego encima: ſi echares azucar, y canela por la parte ſuperior, es bella coſa.

Almendrada.

PAra hacer la Almendrada has de poner un cazo de agua à cocer; quando hierva echa las Almendras, ſacalas luego, y las mondaràs en agua fria; porque ſi las pones à cocer en agua fria, ſe haràn aceyte quando las machaques, y no lograràs aſſi mas, que ſer ſimple Boticario; machacalas en el mortero: para cada eſcudilla es neceſſaria onza y media de Almendras, y una onza de azucar; pero los pobres Religioſos nos contentamos con una onza de Almendras, y media de azucar: picaràs bien las Almendras con una porcion de azucar; à cada docena de eſcudillas echaràs una docena de huevos, y para eſpeſarla tomaràs un poco de pan ſin toſtar, remojado; y ſino almidòn, y ponlo à cocer; para ſervirlo, con azucar, y canela por encima.

Ave-

Avellanada.

PAra ocho eſcudillas tomaràs una libra de Avellanas toſtadas, y ſino lo eſtuvieren, las limpiaràs, que ſiempre tienen alguna caſcara, las pondràs en una cazuela, rociandolas con unas gotas de agua, las echaràs unos polvos de ſal, y dandoles unas bueltas, las eſcorreràs; las echaràs en la ſartèn, y quando eſtuvieren toſtadas, embuelvelas en un paño, haſta que ſe enfrien; las eſtregaràs, paraque ſe les vaya alguna migaja de piel: ponlas deſpues en el mortero, con un toſtòn de pan remojado, machacalo todo, y deſatado en agua, lo pondràs en la olla, con el azucar correſpondiente: lo pondràs à cocer, haſta que levante el hervor; tendràs una eſcudilla de agua, porque tiene el aſcenſo, ò ſubida, como la leche, y lo miſmo digo de la Almendrada: y has de advertir, que para eſta no has de toſtar el pan, como para la Avellanada.

Leche

Leche assada.

TOmaràs dos quartillos de Leche, con una libra de azucar, rebuelta con una docena de huevos batidos; rebuelvelo todo, ponle fuego arriba, y abaxo, y se assarà: tiene el gusto de quesada.

Col quaxada.

COceràs el grumo de la Col con agua, y sal; despues de bien escorrido; y picado tomaràs un poco de queso rallado, yerva buena, y peregil; picado todo bien, con una poca de cebolla frita: echaràs azucar, que sobresalga, unos huevos, y todo junto lo rebolveràs: lo pondràs en vasija ancha, luego bate unos huevos, echalos por encima, pon la vasija entre dos fuegos: y serviràs la Col con azucar, y canela.

Pencas de Acelgas en pastelillos.

DE lo mejor de las pencas pon à cocer en agua, y sal; cocido, picalo muy bien, exprimelo en un lienzo claro,

claro, ponlo en vasija, echale un poco de pan rallado, azucar, y canela correspondiente; à la pasta, del mismo modo huevos. Armalo todo, y haràs unas tortitas, como si fueran huevos; bañalas con otros huevos batidos, ve mojando las tortas, y fritas en aceyte, que estarà como para pescado, salen muy esponjosas; y si las sirves con azucar, y canela por encima, muchos no sabràn lo que comen.

Escudilla de Calabaza.

MOndaràs la Calabaza bien curada, de modo, que los pedazos no sean mayores, que nueces, cuecela con agua, y sal; cocida, desatala con el cucharon, echale cebolla frita, pimienta, azafran, y queso rallado: tendrás arroz limpio à proporcion, lo echaràs en la olla, y luego lo pondràs à sudar fuera del fuego.

Calabaza assada.

PAra hacer la Calabaza bien, cogela pequeña, la daràs dos, ò tres cortes al través: ponla en una cazuela con

aceyte crudo, peregil, pimienta, ſal, y un poco de agrio, que quando hay Calabazas tambien ſe halla; ſino le hallares, de uba cruda; pon un poquito de vinagre, fuego en la parte ſuperior, è inferior de la cazuela, y ſe aſſaràn; porque la humedad de la Calabaza la conſume el fuego: pero nota, que por mas ajillos no tendrà mas ſubſtancia.

Calabaza en otro modo.

LAs Calabazas, que no ſean duras, cortarás à ronchas delgadas: cubre la primera ſuperficie de una vaſija con ellas, y les echarás pimienta, ſal, y tomates picados, quitandoles el pellejo: para eſto ſe ponen ſobre las braſas, deſpues, con otras tantas cortadas, que de nuevo echarás en la vaſija, haz la miſma diligencia, ponles aceyte crudo, fuego arriba, y abaxo, y ſi quieres, un puñado de pan rallado, un poco de yerva buena, con cebolla cortada menuda, y ſino tuvieres tomates, echarás unos granos de agraz, y la ſervirás aſſi, ſin galopearla: eſta es colacion de paſſeantes,

no

no la frequentes mucho, que, aunque buena, les ſervirá de enfado.

Calabaza reogada.

COrtarás la Calabaza en pedacitos crecidos, los pondrás en una olla, con una ſartenada de cebolla frita, ajos majados, pimienta, ſal, y tomates: le darás bueltas, haſta que ſe vaya reogando, y ſi echares un puñado de peregil, y yerva buena, ſale bien, y à muchos les guſta cocida con agua, y ſal, deſpues ponle un poco de aceyte crudo, y pimienta; porque hay guſto de los de primera claſſe, que vienen à parar en ſimples; mas contra guſto no hay diſputa, aunque ſe lleve el credito de preñado.

Calabaza en otra forma.

TOmarás de las Calabazas no muy crecidas, cortalas en ronchas grueſſas, como el dedo cortante, cuecelas con agua, y ſal: quando hayan dado un hervor, ſacalas, ponlas à eſcorrer en una tabla, las enharinarás, y fritas en la ſar-

tèn, las irás echando en una vaſija poco à poco, con vino blanco, y canela, y daran un par de hervores: aſſi es la Calabaza menos mala, que la que dan los Obiſpos à ſus Subditos, pero mas guſtoſa.

Cebolla reogada.

LImpias las cebollas, cortarás en quatro gajos, las emperdigarás en la ſartèn con ſal: quando eſtuvieren medio fritas, las echarás en la olla, donde ſe acabarán de reogar, con un poco de pimienta, y antes de ſervir eſta Cebolla le echarás un puñado de pan rallado, y la rebolverás bien; y ſi fuere mucha la cantidad de Cebolla, echarás pan rallado à proporcion; es el mejor modo de componerla para colacion; y ſi aun de eſte modo no puedes hacer morder cebolla, no sè como facilitar la muerdan.

Cebollas rellenas.

QUitarás el corazon de las Cebollas, dexando los caſcos mayores enteros; cocerás los corazones con agua, y

y ſal, y picados, ponlos en la ſartèn con aceyte, ò manteca de baca, echando peregil, yerva buena, cogollos de lechuga, que cocerás, ſino fuere tierna, con agua, y ſal; la picarás, y rebuelvela con la cebolla de la ſartèn, echale unos huevos batidos, rebuelvelo todo, haſta que eſtè enjuto: lo ſacarás al tablero, y bolverás à picar bien; echarás queſo, pan rallado, huevos crudos, y ſazonarás de todas eſpecias, y ſi quieres hacerle con dulce, no eches eſpecias, ni queſo: rellenas las Cebollas, ſi tienes caldo de garvanzos, cuecelas, y echalas ſalſa de piñones, ò avellanas.

Camueſa reogada.

NO me juzgues apocado, aunque me hallo en tantos ahogos, pues aun me hallo con animo de quitar el pellejo, y corazon à la Camueſa, para darte guſto, y exemplo: haz tu lo miſmo en eſte ahogo, haz aſſi miſmo pedazos la manzana, que no ſerá dificil; no teniendo ya corazon, ponla en un puchero con azucar, y canela, un poquito de vino blan-

blanco, pruebalo antes, no eſtè agrio: no hablo con Monjas, que por ventura no les agrada; ponlas à reogar à fuego manſo.

Camueſas aſſadas.

A La Camueſa daràs una cortadura junto al cabo, que llegue haſta la mitad, luego otra por el ſuelo al rebès: hecho eſto, con la punta del cuchillo darás, aunque no ſeas Saſtre, una puntada por medio, un quarto ſin otro, y quedará la Camueſa en dos mitades, y quatro quartos, las quitarás el corazon con la punta del cuchillo: en aquel hueco las echarás azucar, y canela, y quedan como ſino las huvieras partido; aſſalas: ſi las quieres rellenas, ſon mejores, aunque dificultoſas de partir. Un Sugeto eſtuvo tres años en mi compañia, y no pudo aprender, tenia eſcuſa en sì miſmo.

CAPI-

CAPITULO IV.

DE TODO GENERO de Yervas.

Acelgas.

DE esta yerva se podia escrivir mucho, propondrè solo el modo mas comun, y facil. De las pencas crecidas tiernas quitarás la telilla, como quando se limpian para cortadas; las cortarás despues à pedacitos, y las cocerás con agua, y sal: cocidas que sean, escorrelas en una tabla; harás una massa con huevos, y harina, como para Abadejo; untarás las pencas en massa, las freirás en la sartèn, y sirvelas con azucar, y canela; son muy buenas, aunque caras para los pobres: para estos, pues, despues de cocidas con agua, y sal, se les echan unos ajos fritos, un puñado de harina quemada en el mismo aceyte: assi son mas ligeras, y no malas.

Habas.

Habas verdes.

DEſpuès de cocidas con ſal, las cortarás, y echalas aceyte con ajos fritos; machacarás una ſalſa de avellanas toſtadas: toſtarás aſſi miſmo un poco de pan, y ponlo à remojo en agua, y vinagre, lo exprimirás bien, y lo machacarás con pimienta, y huevos correſpondientes à la ſalſa, la deſatarás con agua ſazonada, y las echarás en las Habas, que den un hervor, de modo que no ſe ſocarren: advierte, que todo genero de yervas es bueno eſcaldarlas, paraque ſe vaya algo de verde.

Algarchofas.

POndrás la olla con agua al fuego, tendrás las Algarchofas mondadas, ò quitadas las hojas exteriores; quando hierva el agua, eſcaldalas, y cuecelas; cocidas, ponlas en una cazuela con caldo ſazonalo con ſal; y un polvo de pimienta; pondrás cebolla à freir; frita, quitala, y en el aceyte echarás un duña-

do

do de harina, haſta que ſe queme; lo echarás ſobre las Algarchofas, y ſe harà una ſalſilla, dandoles dos, ò tres bueltas: eſte es mejor modo para dia de ayuno; y ſi fuere dia de carne, en lugar de aceyte echarás tocino entre magro, y gordo, que aun ſerán mejores, aunque yo lo diga.

Eſpinacas.

DEſpues de lavadas ponlas en la olla con ſal, y un poco de aceyte, y que ſe vayan reogando; y quando eſtuvieren cocidas, ſin mas agua, que la que ellas arrojan, eſcorrelas, y las compondràs de eſte modo: Pondràs aceyte con ajos fritos, luego tendràs paſſas, quitados los cabos, y las echaràs en el aceyte, haſta que eſtèn bien hinchadas; lo echaràs todo ſobre las Eſpinacas, con un puñado de piñones remojados, y un polvo de pimienta, y rebuelvelas bien, deſpues picalas en la miſma vaſija con la miſma paleta, por mas limpieza; y ſi las quieres cocer, tambien puedes, componiendolas, como queda dicho; pero no ſon tan buenas.

ſE-

Esparragos.

LOs Esparragos los iràs haciendo pedacitos, los mas tiernos los pondràs à remojo: luego tendràs agua à cocer, y los escaldaràs, poniendolos à cocer con agua, y sal: sazonalos, quando estuvieren cocidos, echando un poco de aceyte crudo, clavillo, canela, y un poquito de azafran, y si quieres vaciarlos en una tortera, echaràs unos huevos abiertos, que cocidos con los Esparragos, son muy buenos.

Judias verdes.

LImpias que sean las Judias, las pondràs à cocer con agua, y sal, y quando estuvieren cocidas las sazonaràs; tendràs cebolla cortada, y frita, la echaràs sobre las Judias, con un poco de sal, y un polvo de pimienta, y dales dos, ò tres bueltas, paraque perciba del recado.

Gui-

Guiſantes verdes.

TOmaràs los Guiſantes, que ſean tiernos, limpialos, quitandoles la golilla, que tienen junto al cabo; los eſcaldaràs, cuecelos con agua, y ſal; los tendràs deſpues retirados, haſta que ſea hora de ſervirlos, en que los vaciarás, echandolos en los platos, los ſerviràs con aceyte crudo, y pimienta por encima; eſte me parece el mejor modo, y ſe da ſin diferencia à pobres, y ricos.

Setas de monte.

LAs Setas regularmente ſe lavan bien, porque no ſepan à tierra: ſi eſtuvieren ſecas, las pondrás à remojo por la noche, las exprimiràs bien, y pondràs à cocer con agua, y ſal; quando eſten cocidas eſcorrelas, y ponlas à freir en aceyte; eſtando medio fritas, echaràs cebolla cortada, y que ſe acaben de freir con ella; ponlas deſpues en una cazuela, haz una ſalſa de avellanas, echa un puñado de peregil, yerva buena, y un

un polvo de pimienta, y que dè todo un hervor: ſon muy buenas, ſino te agradaren con ſalſa, las comeràs con ſola cebolla.

Criadillas de tierra.

ESta es una yerva muy regalada, criaſe como las patacas, debaxo de la tierra, las mondaràs, y las podràs echar en remojo en pedazos: eſcaldalas, ponlas à cocer, y cocidas, que ſean, pon aparte el caldo con que ſe cocieron; vacialas en una cazuela, echalas aceyte con ajos fritos, componiendo una ſalſilla del caldo, que apartaſte, con todas eſpecies, dexa que dè un hervor, y ſi te queda algo del miſmo caldo, lo compondràs como de carne, y ſerà tan bueno, que dudaràs ſi es de carne, ò peſcado. Las patacas ſe componen del miſmo modo; y ſi comes muchas te advierto, eſtaràs de tan buen ayre, y tan favorable, que con el ayre que ſoples puedes componer embarcacion para ir al Papa, ſino es, que ſea tan fuerte, que por romper las velas ſea neceſſario ſu repa-

reparo, que no ſe hace à coſta de patacas.

Berengenas aſſadas.

DEſpues de mondar las Berengenas, las coceràs con agua, y ſal; hechas pedazos quando eſtèn cocidas, las pondràs en una vaſija, que no ſea honda: ſi fuere dia de carne; las echaràs una ſartenada de tocino entre magro, y gordo, con fuego arriba, y abaxo; las daràs buelltas, y quando eſtèn aſſadas las infundiràs agrio de lima, y un polvo de pimienta; mas para dia de peſcado las pondràs aceyte con ajos fritos, machacaràs unos granos de pimienta, y ajos, peregil, y ſal, y à cada buelta las iràs rociando con un manojo de plumas: tambien aſſi ſon guſtoſas.

Nabos.

LOs mejores que en Aragon ſe conocen ſon los de Maynar, Lugar de la Comunidad de Daroca; ſon buenos para comer, y malos para pelar, como

cabos

cabos de cuchara: los limpiarás bien, y lavarás una, ò dos veces, ponlos à remojo, porque no les quede tierra; los eſcaldarás, y cocerás con agua, y ſal, y deſpues de cocidos los eſcorrerás, y compondrás de eſte modo: Cortarás cebolla menuda, la freirás con aceyte bueno; ya frita, quita del aceyte la cebolla, y quema en èl un poquito de harina, y la echarás ſobre los Nabos, con un polvo de pimienta; los pondrás à fuego manſo, les darás alguna buelta, y ſe reogarán grandemente: la cebolla que quitaſte te ſervirá para huevos, ò para componer judias, ò garvanzos, echando mas aceyte: ſiempre has de diſcurrir el empleo de lo que te ſobre; porque muchas veces lo que ſobre, viene bien para otra coſa, y los pobres (à exemplo de Chriſto, que deſpues de haver ſocorrido à cinco mil hombres, mandò que ſe recogieſſe lo que havia ſobrado) deben aprovecharlo todo.

Borrajas rebozadas.

ESta es una verdura poco ſabroſa à Cuerpos rellenos de manjares de mas

mas ſubſtancia, aunque à muchos les guſtan diſpueſtas en la forma, que aqui dirè: Tomarás los tallos de las Borrajas tiernas, los cortarás à pedacitos de à quatro dedos, lavalos bien, cuecelos con agua, y ſal, y quando eſtèn cocidos los eſcorrerás en una tabla limpia: luego haz una maſſa clara, como para Abadejo frito con huevos, y un poco de harina, los irás untando, y friendo en la ſartèn, las ſerviràs con azucar, y canela: es aſſi buen plato; y ſi ſe comieran como los Religioſos pobres, con agua, y ſal, y un rayo de aceyte, ya les pareceria à los apetitoſos aguado ſu guſto, y que les havia caìdo algun rayo.

Caldo de Borrajas.

TOmaràs aceyte bueno, freiràs cebolla menuda, y quando eſtè frita, quitala con una eſpumadera, y echa el aceyte en el caldo, con que cociſte las Borrajas, machaca una ſalſa de avellanas toſtadas, y echaràs tambien un toſtòn de pan remojado, bien exprimido, con todas eſpecies, como ſon, pimienta, azafran,

fran, clavillo, canela, y un grano de ajo; deſatalo todo con el miſmo caldo, que cueza un poco; ſazonalo, por ſi le falta ſal, ſacalo del fuego; deſataràs huevos correſpondientes, con un poco de vinagre, y los echaràs, quando eſtè tibio, porque no ſe coagulen los huevos, y lo pondràs à ſudar, eſte es un caldo ſuave, y bueno; y tanto, que algunos dudaràn ſi es de carne; pero mas vale el collar, que el perro, y no llevarà perro quien tome eſte caldo de Borrajas.

Cardos de Huerta.

LImpia bien los Cardos, quitandoles los hilos, y telillas, cortalos, y echalos en agua fria, porque no ſe ennegrezcan; eſcaldalos con agua cocida, y cuecelos con agua, y ſal: cocidos, los eſcorreràs con una ollita de agua al fuego, y la ſazonaràs de ſal; machaca una ſalſa de piñones, ò avellanas, con pimienta, y unos granos de ajo, un remojòn de pan; la deſataràs con la agua ſazonada, la echaràs en el Cardo con aceyte crudo, que dè un par de hervores; ſino tuvie-

bieres, ſalſa, echarás aceyte, y ajos fritos.

Setas de Cardo.

ESTas ſon las mejores: deſpues de bien lavadas, y cocidas con agua, y ſal, las exprimirás, y freirás con cebollas; harás una maſſa, como otras veces te he dicho, una ſalſa de avellanas, y huevos, con un grano de ajo, y todas eſpecies, la maſſa que quede eſpeſa: harás unas empanadillas, echando la ſalſa dentro, luego las freirás en la ſartèn; ſon muy buenas para añadir un plato, y à algunos les guſtan mas, que Perdices; pero eſtas elegiria yo por aquellas, y no penſaria errar en la eleccion.

Criadillas de tierra en otro modo.

ME ha parecido enſeñarte otro modo de guiſar las Criadillas, entre los muchos que hay: Toma las mayores, cuecelas con agua, y ſal, bien mondadas, reogalas con buen aceyte, y cebolla frita, les pondrás caldo de garvanzos, ſazonalas con todas eſpecias, un poco de

azafran, y verdura bien picada, lo pondrás dentro, y que cuezan un poco; sazonalas de sal, y quaxalas con unas yemas de huevos, y zumo de limon, ò vinagre.

Berengenas rellenas.

COceráslas, partidas por medio, con agua, y sal; cocidas, las escorrerás, quitandolas el corazon, de modo, que queden huecas como media nuez; picarás unas pocas de las que cociste, freirás un poco de cebolla con buen aceyte, luego echarás las Berengenas machacadas, y un poco de yerva buena, y huevos crudos; las pondrás al fuego, hasta que se sequen, rebolviendolo hasta que estè esto bien seco: echalo en una cazuela, con los huevos correspondientes, y un poco de pan rallado, un poco de queso; sazonalo con todas especias, y canela, y unos polvos de azucar, llenarás con esto las medias Berengenas, tendrás un batido de huevos, y harina, claro, las mojarás en èl, y las freirás en la sartèn; las servirás con azucar, y canela.

Chi-

Chicorias, y Eſcarola.

LImpia, y lava bien las Chicorias, eſcaldalas, y cuecelas con agua, y ſal: cocidas, eſcorrelas, y guarda el agua para los hypocondricos, las compondrás con aceyte, y ajos fritos. La Eſcarola, deſpues de bien lavada, la cocerás como las Chicorias, las compondràs con aceyte crudo; y ſervirás con unos polvos de azucar por encima.

Zanahorias.

ES comida ſimple, y beſtial; ſi te guſtan las Zanahorias, las pondrás à cocer con agua, y ſal, y las harás raxas; con cebolla frita las pondrás en una cazuela, y ſazonandolas de todas eſpecias, y ſal, las echarás agua caliente haſta cubrirſe; las pondrás dulce de azucar, ò miel, y vinagre, que eſtèn bien dulces, ò agrias; luego freirás un poco de harina, que eſtè bien quemada, la deſatarás con el miſmo caldo de las Zanahorias, y ſe trabará en un hervor, con que de ali-

mento brutal paſſará à racional ſuſtento, ſiempre ingrato, y de poca ſubſtancia.

VARIAS ESCUDILLAS.

Potage de Judias ſecas.

LAs Judias ya limpias lavarás, y pondrás à cocer, teniendo cuydado que cuezan prompto; quitales eſta agua, ponlas otra de nueva, y quando eſtuvieren cocidas las compondrás, echandoles cebolla frita, unos granos de ajos machacados, con pimienta, azafran, yerva buena, y ſi quieres eſperarlas echa un puñado de pan rallado, y un poco de queſo: tambien ſon buenas con un poco de arròz.

Otro modo de guiſar Judias.

DEſpues de cocidas las quitaràs el agua, y las echarás aceyte crudo, pimienta, un puñado de peregil, y yerva buena, y ponlas à fuego manſo, dalas dos bueltas, y ſazonalas de ſal; y ſino quieres hacerlas de eſte modo, en la miſma olla, antes de quitar el caldo, ſazonalas

nalas de ſal, y azafran; y las podrás ſervir con aceyte, y pimienta, ſin caldo, y al que le guſte echarás un poco de vinagre en ſu eſcudilla.

Abas ſecas.

LAs Abas limpias, y quitadas los guſanos, ſe eſcaldan antes de echarlas en la olla: las cocerás, y quitarás la eſpuma, porque ſiempre quedan guſanillos, y quando ſe hayan cocido machacaràs unos ajos, ſi hiciere frio: ſi los que han de comerlas no guſtan ajos ni eſpecias, te acomodarás à ſu guſto, porque bien ſe pueden componer ſin ellos: machacarás pues los ajos, pimienta, azafrán, y unos brotes de yerva buena, y lo deſatarás todo con un poco de agua caliente: à quatro puñados de Abas echarás uno de arròz limpio; ſazonalas de ſal, y ponlas el arròz correſpondiente; rebuelvelas; y ponlas à ſudar fuera del fuego, y de quando en quando las rebolverás con el cucharon.

Gar-

Garvanzos comunes.

SI tuvieres cocimiento de acelgas, ò espinacas, con èl remojarás los Garvanzos, ò fino con el cocimiento de Abadejos; despues de remojados, lavados, y escaldados, cuecelos con un poco de aceyte crudo: despues de cocidos los pondrás cebolla frita, con todas especias, machacadas con unos granos de ajos, sazonalos de sal, y puedes esperarlos, poniendo la sexta parte de arròz: si fuere mesa de cumplimiento, echarás una salsa de avellanas, y huevos; mas para los pobres bastará machacar un cucharon de Garvanzos con yemas, y las claras podrás aprovechar en huevos en tortilla; con un huevo, y dos claras harás una tortilla sin fraude; porque puedes dar con gente tan bizarra, que te pidan cuenta de un huevo, y hablo por experiencia. Si quieres componer los Garvanzos con las cabezas duras del Abadejo, cociendolas con los mismos Garvanzos, y unas cabezas de ajos, son de buen gusto; pero en esto acomodate à las cabezas: si la tie-

tienes buena, bien la havràs meneſter; y ſino ya te aviſaràn de quando en quando, y la experiencia eſpero te ſaque perito, ſin que te cojan entre puertas; ſi vienen hueſpedes ſin eſperarlos, machacaràs yervas, y con ellas crecerás la eſcudilla; cuydado con la conciencia.

Guiſantes ſecos.

LOs mejores Guiſantes ſon los que vienen de Francia, limpialos, y ponlos en remojo, como los Garvanzos, ò con agua tibia, y ſal: ponlos en la olla, donde ſe han de cocer con agua, y quando yerva los eſcaldaràs, luego los pondrás à cocer, y que ſea prompto, para todo genero de yervas, ò legumbres: ſi conoces que ſon de mal cocer, echarás un poco de aceyte crudo: ſe componen del miſmo modo que los Garvanzos, con aceyte, cebolla frita, y unos granos de ajo en tiempo de Invierno; echarás de todas eſpecias: ſi con eſto no eſtuvieren baſtante eſpeſos, añade un poco de arròz.

Al-

Almendras verdes.

TOmarás las Almendras antes que ſe quaxen los hueſſos, las eſtregarás con un paño, para quitarles el vello, y quedarán bellas, para cocerlas con agua, y ſal; cocidas, eſcorrerlas, freirás cebolla cortada menuda, y deſpues de frita reogarás con ella las Almendras; echalas caldo haſta bañarlas; fazonalas con todas eſpecias, y canela, un poco de azucar, que dèn dos, ò tres hervores, y echalas un poquito de verdura machácada: ſirvelas aſſi, ſin quaxarlas con huevos.

Eſcudilla de Angel para Quareſma, y à los Eccleſiaſticos ſervirà para Semana Santa.

PAra eſta eſcudilla es meneſter à cada libra de arròz, una libra de azucar, y otra de almendras: el arròz lo has de lavar con agua tibia, luego lo pondrás à enjugar en unos manteles, y quando eſtuviere enjuto lo molerás, y paſſarás por cedazo de cerner harina; y ſi la mueles

el

el dia antes, la dexarà tendida, porque no ſe buelva agria : ſacaràs la leche de eſte modo : Pondràs un jarro de agua à hervir, y quando hierva echaràs las almendras, que dèn dos hervores, luego las mondarás, y las echarás en agua fria; machacalas, y ſacalas la leche, la colaràs con una ſervilleta limpia, la irás echando en una olla, y la pondràs à entibiar con el azucar; luego deſataràs la harina con poca leche, porque ſe deshagan los durujones; y quando eſtuviere deſatada, la pondrás en la olla, que ſe ha de hacer la Eſcndilla, à fuego lento, la irás rebolviendo con el cucharon, y quando ſe ponga dura ſe ha de rebolver mas aprieſſa; la probarás quando eſtè eſpeſa, y no ſepa à harina, ſeñal, que eſtà cocida; tendràs una onza de canela en infuſion, la echarás, quando eſtuviere cocida la eſcudilla; para veinta eſcudillas has de meneſter ſeis onzas de azucar, y un quarto de canela echo polvos, con los quales ſervirás la eſcudilla.

Toſtadas de pan con manteca.

COrtarás unas rebanadas de buan pan, tueſtalas en parrillas, calienta la manteca, moja el pan en agua, eſcorrelo, frie las rebanadas, y quando las ſaques de la ſartèn, las rociarás con polvos de azucar, y canela: las ſervirás, ſi puedes, de la ſartèn al plato; y adviertan los eſcrupuloſos, que aunque parecen coſas chavacanes, muchos las ignoran: con eſta noticia no es neceſſario preguntar, y muchas veces no hay à quien.

Para conſervar tomates.

QUando eſtèn medio crudos, echalos en aceyte frio, y los mantendrás todo el año, como ſi ſe cogieran entonces de la mata; pero los has de coger antes de ſalir el Sol; y el aceyte ſirve para qualquier coſa.

Adobo de Aceytunas.

COgerás las Aceytunas de el Arbol, quando veas alguna morada, que es indicio tienen el grueſſo, que pueden tener,

tener, darás quatro, ò cinco cuchilladas à cada una, ponlas en agua dulce, mudandola de dos à dos dias, haſta que todas ſe undan en el agua: diſpondrás un adobo de agua, y ſal, y quando hayan tomado del agua, y ſal, toma una vaſija de medio cantaro, llenala de Aceytunas poniendo ruedas de limon, hojas de laurèl, y olivo, è hinojo; llenala de la miſma agua de las Aceytunas, y ponle un poco de canela, y clavillo, y la mitad de pimienta, un poco de azafran, todo deshecho con el miſmo adobo. Nota, que el adobo de las eſpecias no dura mucho tiempo, porque ſe pone agrio con los limones, por eſſo han de componer pocas de una vez, y acabadas aquellas, compondrás otras del modo dicho, para eſto puedes tenerlas todo el año en agua, y ſal, irás ſacando, y componiendo: Advierte, que las Aceytunas, deſpues del dia, que las pones en agua, han de eſtar cubiertas, porque de lo contrario ſe pierden.

Otras Aceytunas mas faciles compondràs aſſi: Recien cogidas, eſcogerás las mas grueſſas para enteras, como no eſ-

ten

ten dañadas, las pondrás, ſi puedes, en vidrio con agua, y ſal, en piedra, con abundancia, que queden bien ſabroſas: de eſte modo, ſin tocarlas, ſe conſervarán todo el año; las menudas, y tacadas partirás; ſi ſe han de gaſtar luego, cocerás el adobo con hinojo, tomillo, hojas de laurèl, caſcos de naranja, cabezas de ajos machacados, que ſe pan bien à ſal; eſte adobo frio echarás ſobre las Aceytunas; pero no las podrás conſervar ſino un mes, poco mas, ò menos. Si quieres conſervarlas mas tiempo, pondrás las Aceytunas con agua, y ſal, un puñado de hinojo, dos matas de tomillo, caſcos de naranja, y aſſi ſe conſervaràn dos, y tres meſes. Antes de echar el adobo à las partidas, las mudarás de agua nueve dias, paraque pierdan las actividad, y fortaleza del verdor.

Ya tienes, amigo Cocinero, una puntual breve noticia de los Guiſados de Carne, y Peſcado, ojala te agrade la ſubſtancia, y el modo, que yo tendrè en ello ſingular guſto; mas aunque juzgo impoſſible agradar à todos, no es dificultoſo contenerſe alguno; y al que

no

no guſtare, lleveſe eſtos refreſcos.

ADDICION

PARA COMPONER AGUAS, y otras advertencias.

Aguas de Limon.

PAra doce voſos neceſſitas doce onzas de azucar, y un limon: medio dia antes de componer el Agua ſe le quita la corteza, y ſe machaca en el mortero, ò almirèz; deſpues ſe echa en la garapiñera con el Agua: haſta que ſepa bien à limon; la colaràs por un cedazo, echarás el agrio de aquel limon, haſta que conozcas ha tomado de èl, deſpues la azucar, y puede ſer que dicha azucar ſobre, y ſiempre ſe ha de echar con reſerva; la colarás por un paño bien eſpeſo en la miſma garapiñera; para helarla ſerán meneſter tres libras de nieve; la diſpondràs de eſte modo: la nieve menuda pondrás debaxo, bien cargada de ſal,

ſal, y la demas que ſea mas grueſa, como huevos, encima, cargada de ſal, como la de abaxo; media hora antes de dar el refreſco la irás moviendo, y tendras cuydado de darle alguna buelta con una paleta de carraſca, porque ſe aſuela, pegandoſe al ſuelo, y paredes, y ſe hiela mucho; al tiempo de ſervirla la ſacaràs fuera de la caxa, tendrás una cuchara, que no ſirva para otra coſa, y ſino bien limpia; y la miſma regla obſervarás en las demás Aguas.

Agua de Canela.

PAra el Agua de Canela es meneſter el azucar, como para el Agua de Limon, tres quatros de canela, cociendoſe un dia antes; cueceſe à fuego manſo con un pucherito nuevo, en donde quedará por eſpacio de media hora, cubierto el pechero, porque no ſe exhale; deſpues de cocida, pondrás el puchero en arena, ò trigo; quando hayas de componer el Agua, echarás la neceſſaria en la garapiñera, con el cocimiento de la canela, y el azucar, lo deſatarás en

en una cazuela, y si fuere grueſſo, lo moleras antes, y lo paſſaràs por la eſtameña, ò paño eſpeſo: llevarás el miſmo methodo, que en el Agua primera.

Leche de Almendras.

PAra doce vaſos una libra de azucar, doce onzas de almendras; ſe mondan, y ſe van echando en agua fria, porque no ſalga parda la leche; luego molerás la almendra, y quando eſtuviere bien molida, la deſatarás con dichos doce vaſos de agua: deſatarás, y colaràs el azucar, y almendra del miſmo modo pero eſta ſe ha de colar haſta que no le quede ſubſtancia, torciendo bien el colador, y aquel reſiduo inutil lo arrojarás, y compondrás la nieve como queda dicho.

Agua de Aurora.

PAra doce vaſos de eſta Agua echarás una libra de azucar, y para eſto es meneſter, que los ſeis vaſos ſean de leche de almendras, y los otros ſeis de

agua

agua de canela; los mezclarás, y el azucar, pondrás en la garapiña todo rebuelto, y la nieve, como à las demàs Aguas.

Leche helada.

LA Leche mejor es la freſca de Bacas; para cada vaſo ſon meneſter una onza de azucar, y tres quartos de canela para doce vaſos, cocida antes, y con el agua que cocieres la canela deſatarás el azucar, y lo colarás, lo echarás todo en la garapiñera con la Leche, de modo que eſtè poco mas de media; echaràs la nieve, como à las otras Aguas; tendrás un molinillo de un dedo de recio, redondo como una cobertora, y le iràs dando como quien hace chocolate, y quando conozcas ſe pega à las paredes, la ſepararàs con el cucharon, haſta que eſtè toda garapiñada, la irás eſcudillando, y colmaràs bien los vaſos, para tomarla con cucharilla.

Mo-

Modo de hacer Requeſones.

POndràs la Leche en una olla nueva, no empleada en otra coſa, deſataràs un poco de quaxo, à proporcion de la Leche, la pondràs al fuego, y como ſe vaya quaxando la iràs ſacando con una eſpumadera bien limpia, lo echaràs en una ceſtilla, paraque ſe eſcurra; y quando le huvieres de ſervir, ò un poco antes, pondràs ſobre el Requeſon una eſpumadera clara, apretandola un poco, lo que ſaliere por los ahugeros ſerà como piñones, los iràs echando en los platos, y ſerviràs con polvos de azucar, y canela, y à algunos pareceràn guſanos. La flor de cardo, y algarchofa ſeca es buena para quaxar, machacada en almirez; deſataſe con la Leche, y ſe cuela para quitarle las motas.

Para remojar Orejones, ò Caſcabeles.

REmojaràs el dia antes de ſervirſe los Orejones, ò Caſcabeles en agua tibia, por todo el dia, haſta la noche, les

quitaràs bien el agua, los echaràs vino blanco haſta bañarſe, eſtaràn con èl toda la noche, y los ſerviràs con azucar, y canela; y ſi los remojas con ſolo vino, ſeràn mejores.

Para curar cortaduras.

AUnque parece eſto ſalirme de mi Cartilla, y Libros, pero me ha parecido ponerte, amigo Cocinero, eſta receta, que bien conoceràs, que no es mia, pero la puede tomar qualquiera, que la neceſſite; y tu, por ventura, ò por deſgracia, la havràs meneſter alguna vez, que es coſa facil, que andando entre cuchillos, y manejandolos, te ſuceda el cortarte; ſi te cortares, pues, en los texados hallaràs una yerva, llamada uba de Milano, como piñones, la machacaràs en el mortero, exprimiràs el zumo, lo pondràs en una redoma, ſe aſſolarà, y quedarà el licor como aceyte, aplicaràs à la herida unos paños mojados con dicha agua, y ſanaràs en poco tiempo.

Para

Para los que ſe quemen, ò eſcalden.

SI te eſcaldàre el agua hirviendo, caìda en reſcoldo, pondràs la parte leſa en una vaſija de vinagre virgen, donde la tendràs buen rato, aſſi no ſe levanta ampolla: otros cogen una cebolla machacada, y ſe eſtregan la parte eſcaldada; pero ſi ſe levanta ampolla, de la que ſe hace llaga, pondràs al fuego un pucherito de agua, de modo, que le falten dos dedos para llenarſe; echaràs una poca de cera blanca en grumo, ò de qualquiera otra, ſi aquella falta, lo coceràs, y en dando un hervor lo ſacarás; tendràs un poco de aceyte en una eſcudilla, irás echando en ella de lo que hay en el puchero, poco à poco, de modo, que ſola la cera cayga, y poco importa, que cayga algo de agua, porque deſpues ſe traba ella, y al miſmo tiempo, que cae, ſe rebuelve con un palito haſta quaxarſe; con eſte unguento untaràs las llagas de la quemadura por mañana, y à pocos dias curaràs.

Para templar Sartenes.

NO hay coſa, que mas defluzca à un Cocinero, que un par de huevos mal hechos, y conſiſte muchas veces en faltar el temple à las Sartenes; las templaràs aſſi: Deſpues de bien limpias las calentaràs, las eſtregaràs con una corteza de tocino, aſſi ſe templan brevemente. Otras veces calientalas bien, rociaràs la parte exterior, y ſu ſuelo con vinagre; y ſi tuvieres prieſſa, echa dos caſcarones de huevos en el fuego, que aquel humo las ſuele templar; pero atengome al tocino, que es lo mas ſeguro; haràs las tortillas de eſte modo: Echando un poco de aceyte, pondràs la Sartèn en las braſas, igual, batiràs los huevos, y quando eſtuviere el aceyte caliente los echarás, dexalos quaxar, y los iràs rollando con la paleta, los bolveràs ſin que ſe quemen, y han de quedar de modo, que cogiendolos del remate ſe ha de deshacer la tortilla, y quedar como una cuerda; y baſte, que la Cartilla no havia de ſer como una ſoga.

Tie-

Tienes ya, amigo Cocinero, lo que neceſſitas para irte induſtriando, ſacado de experiencias, y aplicacion: no hablo con el Cocinero de primera claſſe, à quien ſupongo mas bien inſtruido, que yo pueda ſerlo, ſino contigo, Principiante, emmienda lo errado, y corrige lo que no te agrade, perdona lo que falta, diſſimula el eſtilo, aprende lo que quieras, calla lo ſuperfluo, y mira, que en todo te he deſeado dar guſto, y todo lo ſujeto à correccion: quedate à Dios, que nos conſerve en amiſtad, y gracia.

Barcin. die 19. Aprilis 1767.

REIMPRIMATUR.

Matheu V. G. & Off.

Barcelona, y Abril 20. de 1767.

REIMPRIMASE.

De Irabien.

INDI-

INDICE
DE LO CONTENIDO en eſte Libro.

CAPITULO PRIMERO.

SE TRATA DE LA COMIDA de Carne.

EStofado. Fol. 2.
Otro Eſtofado. 3.
Gigote grueſſo. Idem.
Gigote comun. 4.
Prebe. 5.
Lampreado. 6.
Carne reogada en guiſado. 7.
Otro modo de menos trabajo, cocida la Cena. 8.
Otro compueſto. 9.
Otro. Idem.
Carnero verde. 10.
Guiſado à modo de prebe. 12.
Coſtrada de carne, y huevos. Idem.

Otra

Otra Coſtrada. 13.
Otra Coſtrada. 14.
Almondigas de Carnero. 15.
Cebollas rellenas con carne. 16.
Lechugas rellenas. 17.
Calabazas rellenas. 18.
Pepinos rellenos. 19.
Guiſado de Carnero con granada. 20.
Lonjas magras de Carnero, ò Ternera. Idem.
Tortillas de gigote de Carnero. 21.
Coſtillas de Carnero. Idem.
Seſſos de Carnero. 22.
Manos de Carnero. Idem.

CAPITULO II.

PROSIGUE LA COMIDA de Carne.

CAldo helado. 23.
Caldo de otro modo. 24.
Sopa. 26.
Sopa comun. 27.
Otra Sopa. 28.
Burete. 29.
Eſcudilla de Angel. 30.

Eſcu-

Eſcudilla de calabaza con leche, Caldo de carne, y miel. 32.
Pies de Puerco rellenos. 33.
Pepitoria. Idem.
Sangre de Cordero, ò Cabrito. 34.
Ternera aſſada. 35.
Conejos en prebe. 36.
Gazapos en guiſado. Idem.
Lonjas de Tocino. 37.
Longaniza, ò Solomo. 38.
Una cabeza de Cordero. Idem.
Otra cabeza. 39.
Liebre guiſada ſin agua. 40.
Ternera eſtofada. 41.
Lechoncito de leche con arroz. 42.
Plato de huevos, y leche con dulce. Idem.
Para añadir un plato con lenguas de Ternera. 43.
Cabeza de Ternera en guiſado. 44.

CAPITULO III.

PROSIGUE LA MATERIA del paſſado.

COſtrada de Aſſadurillas. 45.
Criadillas de Cordero. 46.

Cor-

Cordero, ò Cabrito assado. 47.
Escudilla de Farro. 48.
Manos de Ternera. 50.
Salpicòn de Baca. Idem.
Arroz de grassa. 51.
Algarchofas rellenas. 52.
Algarchofas con Tocino magro. Idem.
Algarchofas con dulce. 53.
Algarchofas assadas. Idem.
Rellenos de pan, y grassa. 54.
Fideos gruessos. 55.
Liviano gustoso. 56.
Baca en guisado. Idem.
Pernil cocido con vino blanco. 57.
Almondigas repentinas. 58.

CAPITULO IV.

DE LA VOLATERIA.

Codornices assadas. 59.
Codornices en guisado. Idem.
Pabos assados. 60.
Perdices en guisado. 61.
Perdices en prebe. Idem.
Perdices assadas con Sardinas. 62.
Pabo assado con verdura. 63.

Po-

Pollos aſſados. 64.
Pollos guiſados. Idem.
Pepitoria de menudillos de Pollos. 65.
Pollos rellenos. 66.
Pollos lampreados. 67.
Anades con Membrillos. Idem.
Anades para Caminantes. 68.
Gallinas con acederas. 69.
Pichones, ò Pollos rellenos. Idem.
Gallina dorada. 70.
Paſteles de Pollos, ò Gazapos. 71.
Pollas de leche en abreviatura. 72.
Pollas, ò Capones aſſados. Idem.
Almondiguillas de Ave. 73.
Pollos de Carretero, con ſalſa de pobres. 74.
Subſtancia para Enfermos. 75.
Una pierna de carne aſſada. 76.
Modo de componer un Lechon, deſde que ſe deguella haſta colgarſe: ſervirà en eſpecial para Religioſas. 77.
Salchichas, ò Longanizas baſtas. 80.
Derretido. Idem.
Salar las piezas. 81.
Chicharrones del Derretido. Idem.

CAPITULO I.

COMIDA DE PESCADO.

ABadejo. 82.
Abadejo ordinario. 83.
Abadejo de otro modo. Idem.
Otro Abadejo diferente. 84.
Almondiguillas de Abadejo. 85.
Abadejo frito con miel. Idem.
Abadejo en otra forma. 86.
Otro guiſado de Abadejo. 87.
Abadejo con tomates. Idem.
Abadejo con prebe. 88.

CAPITULO II.

PROSIGUE LA COMIDA de Peſcado.

ANguila aſſada. 91.
Anguila con arroz. Idem.
Anguilas en guiſado con ſalſa. 92.

ARTICULO II.

SOllo peſcado, y Lobo. 93.
Sollo aſſado. 94.

Al-

Almondiguillas de Sollo. Idem.
Coſtrada de Sollo. 95.
Paſtelillos de Sollo. Idem.
Lobo de mar aſſado. 96.

ARTICULO III.

DEl Atùn, Beſugo, y Salmon. 97.
Coſtrada de Atùn. 98.
Salpicòn de Atùn. 99.
Beſugo aſſado. Idem.
Eſcaveche de Beſugo. 100.
Salmòn. 101.

ARTICULO IV.

DE las Truchas, y modo de conſervarſe el Peſcado. 101.
Truchas de otro modo. Idem.
Truchas en guiſado. 103.
Plato de Truchas, y yervas. 104.
Luz frito, ò Merluza. 105.
Para conſervar Peſcado. 106.
Adobo para Peſcado. 107.

ARTICULO V.

DE la Saboga, Lamprèa, Barbos, Ranas, y Caracoles. 108.
Lamprèa de Rio. 109.

Bar-

Barbo. Idem.
Ranas en paſtelillos. 110.
Almondiguillas de Ranas. Idem.
Ranas con huevos. 112.
Caracoles. Idem.

ARTICULO VI.

DE los Huevos de todos modos. 113.
Huevos mexidos. 114.
Huevos paſſados por agua. Idem.
Huevos en abreviatura. 115.
Huevos duros. Idem.
Otros diferentes. 116.
Huevos en eſpuma. Idem.
Otros Huevos duros. Idem.
Otros Huevos diferentes. 117.
Huevos rellenos de otro modo. Idem.

CAPITULO III.

PROSIGUE LA COMIDA de Peſcado.

SOpa comun. 118.
Sopa de Quareſma. 119.
Migas ſin ajos. 120.
Caldo de yervas. Idem.

Caldo de otro modo, 121.
Burete. Idem.
Buñuelos. 122.
Arroz con leche de Almendras. 124.
Otro modo de Arroz. 125.
Almendrada. 126.
Avellanada. 127.
Leche aſſada. 128.
Col quaxada. Idem.
Pencas de acelgas en paſtelillos. Idem.
Eſcudilla de Calabaza. 129.
Calabaza aſſada. Idem.
Calabaza de otro modo. 130.
Calabaza reogada. 131.
Calabaza en otra forma. Idem.
Cebolla reogada. 132.
Cebollas rellenas. Idem.
Camueſa reogada. 133.
Camueſſas aſſadas. 134.

CAPITULO IV.

DE TODO GENERO DE YERVAS.

ACelgas. 135.
Habas verdes. 136.
Algarchofas mondadas. Idem.

Eſpi-

Eſpinacas. 137.
Eſparragos. 138.
Judias verdes. Idem.
Guiſantes verdes. 139.
Setas de monte. Idem.
Criadillas de tierra. 140.
Berengenas aſſadas. 141.
Nabos. Idem.
Borrajas rebozadas. 142.
Caldo de Borrajas. 143.
Cardos de huerta. 144.
Setas de Cardo. 145.
Criadillas de tierra de otro modo. Idem.
Berengenas relienas. 146.
Chicorias, y Eſcarola. 147.
Zanahorias. Idem.

VARIAS ESCUDILLAS.

POtage de Judias ſecas. 148.
Otro modo de guiſar Judias. Idem.
Habas ſecas. 149.
Garvanzos comunes. 150.
Guiſantes ſecos. 151.
Almendras verdes. 152.
Eſcudilla de Angel para Quareſma, y à los Eccleſiaſticos ſervirà para Semana Santa. Idem.

Toſtadas de pan con manteca. 154.
Para conſervar Tomates. Idem.

ADDICION
PARA COMPONER AGUAS
y otras advertencias.

AGua de Limon. 157.
Agua de Canela. 158.
Leche de Almendras. 159.
Agua de Aurora. Idem.
Leche helada. 160.
Modo de hacer Requeſones. 161.
Para remojar Orejones, ò Caſcabeles. Idem.
Para curar cortaduras. 162.
Para los que ſe queman, ò eſcaldan. 163.
Para templar Sartenes. 164.

FIN.